NZ64H37070K
NZ64H37075K

Table de cuisson à induction

Guide d'installation et d'utilisation

Première marque sur la planète 100 % papier recyclé

Ce guide est fait en papier 100% recyclé.

FRANÇAIS

Remerciement

Nous vous remercions d'avoir acheté ce produit Samsung.
Pour d'autres services complémentaires, veuillez inscrire votre appareil sur notre site

www.samsung.com/register

SAMSUNG

2013-01-18

Utilisation de ce guide

Avant d'utiliser votre appareil, veuillez lire attentivement ce guide d'installation et d'utilisation, et faire surtout attention aux informations de sécurité, qui figurent dans la partie suivante. Gardez ce guide comme document de référence. Au cas où la possession de l'appareil serait cédée à un autre particulier, veuillez lui transmettre en même temps ce guide.

Marques de sécurité et précautions

Dans ce guide, vous trouverez les marques de sécurité suivantes:

Avertissement	Opérations risquées ou dangereuses qui pourraient conduire aux blessures **graves ou mortelles.**
Attention	Opérations risquées ou dangereuses qui pourraient conduire aux blessures **légères ou aux dégâts matériels.**
Attention	Lors de la cuisson, prenez ces mesures de précaution de base afin d'éviter incendie, explosion, commotion électrique, ou blessure.

	Ne pas essayer de faire cela.
	Ne pas démonter l'appareil.
	Ne pas toucher.
	Suivre strictement les consignes.
	Débrancher l'appareil de la prise.
	Assurez-vous que l'appareil est mis à la terre afin d'éviter la commotion électrique.
	Appelez le centre de services pour demander des aides.
	Note
	Important

Consignes de sécurité

Les caractéristiques de sécurité de l'appareil sont conformes aux normes techniques en vigueur. Pourtant, en tant que fabricant, nous considérons comme notre responsabilité de vous familiariser aux consignes suivantes.

Avertissement Sécurité en électricité

Assurez-vous que l'appareil est correctement installé et mis à la terre par un technicien qualifié.

Les éventuelles réparations de votre appareil doivent être effectuées par un professionnel qualifié. Les réparations faites par une personne incompétente pourraient causer des blessures ou des pannes sérieuses. Si votre appareil nécessite des réparations, veuillez prendre contact avec le centre de services local. Le fait de ne pas suivre ces consignes causerait des dégâts et annulera la garantie.

L'appareil ne doit être utilisé qu'après avoir été correctement installé dans un endroit dont les conditions sont conformes aux normes applicables. Cela pour assurer une protection nécessaire contre la commotion requise par les normes en vigueur.

En cas de non fonctionnement, cassure, fêlure ou fissure:
- éteignez immédiatement toutes les zones de cuisson;
- déconnectez la table de l'alimentation électrique; et
- prenez contact avec le centre de services local.

Avertissement Sécurité enfant

Cette table de cuisson n'est pas prévue pour être utilisée par des enfants ou des personnes invalides, sauf s'ils sont surveillés par un adulte responsable de leur sécurité.

Il faut surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

Les zones de cuisson s'échauffent quand vous les utilisez. Il convient de garder les petits enfants loin de l'appareil.

Avertissement: L'appareil et ses pièces deviennent chauds pendant l'utilisation.
Prenez garde et ne touchez pas les pièces de réchauffage.
Gardez les enfants à moins de 8 ans loin de la table, à moins qu'ils soient surveillés pendant l'utilisation de l'appareil.

A condition d'être surveillés ou d'avoir été instruits sur l'utilisation de l'appareil, l'enfant à plus de 8 ans et les personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, peuvent aussi se servir de l'appareil. Cependant, ne laissez pas jouer avec l'appareil par un enfant. Le nettoyage et le maintien de l'appareil ne doivent pas être effectués par un enfant sauf s'il est surveillé par un adulte.

Avertissement Sécurité pendant l'utilisation

Cet appareil est destiné à la cuisine et la friture normales par des particuliers dans un lieu d'habitation. Il n'est pas conçu pour une utilisation commerciale ou industrielle.

N'utilisez jamais l'appareil pour réchauffer une chambre.
Faites bien attention quand vous branchez un autre appareil à proximité de la table, pour que son câble ne soit pas en contact avec les zones de cuisson.

Comme le lard et l'huile surchargés prennent feu facilement, il ne faut pas laisser fonctionner sans surveillance les zones quand vous préparez des nourritures dans l'huile, notamment les chips.

Éteignez les zones de cuissons après l'utilisation.

Gardez le clavier de commandes toujours propre et sec.

Ne mettez jamais des objets combustibles sur la table pour qu'ils ne prennent pas feu.

N'utilisez jamais la table pour chauffer des feuilles d'aluminium, des objets enveloppés dans des feuilles d'aluminium, ou des nourritures surgelées enveloppées dans des feuilles d'aluminium.

La négligence en cours d'utilisation pourrait conduire aux risques d'incendies.

Assurez-vous que les câbles d'autres appareils électriques ne sont

pas en contact avec la surface chaude de la table ou avec des récipients chauds.

N'utilisez pas la table pour sécher des vêtements.

Ne mettez pas de matériels combustibles, aérosols et détergents par exemple, dans les tiroirs ou armoires sous la table.

Avertissement: Pour les utilisateurs de stimulateurs cardiaques et implants actifs, il leur faut garder la partie supérieure du corps à 30cm au minimum des zones de cuissons fonctionnant. En cas de doute, veuillez consulter votre docteur le fabricant de votre équipement médical.
Avertissement: L'appareil ne pas conçu pour chauffer du gras ou de l'huile, ce qui pourrait s'avérer dangereux et pourrait provoquer un incendie.
N'essayez jamais d'éteindre un incendie avec de l'eau. En cas d'incendie, il faut éteindre immédiatement l'appareil et couvrir le feu avec un couvercle ou une couverture de feu.
Avertissement: Danger d'incendie: ne pas utiliser les zones de cuisson comme un zone de stockage.

⚠ Avertissement Sécurité nettoyage

Éteignez l'appareil avant de le nettoyer.

En raison de sécurité, il ne faut pas nettoyer l'appareil avec un bec de vapeur ou avec un équipement à haute pression.

Nettoyez la table tout en suivant les consignes sur le nettoyage et l'entretien, qui figurent dans ce guide.

N'utilisez jamais un nettoyeur à vapeur.

Ne nettoyez pas la table de cuisson avec des produits abrasifs ou avec des grattoirs en métal, parce que ces outils pourraient endommager la surface et briser le verre vitrocéramique.

⚠ Avertissement Consignes d'avertissement à propos de l'installation

- L'installation de l'appareil doit être effectuée par un professionnel qualifié formé par le fabricant. Veuillez consulter la partie "Installation de votre table de cuisson".

Branchez le câble d'alimentation dans une prise spécifique pour la table seulement. Branchez bien ferme. Et n'utilisez pas un câble d'extension.
- Le fait de faire partager une prise avec d'autres appareils et celui d'utiliser un câble d'extension pourrait causer un incendie ou une commotion électrique.
- Afin d'éviter la commotion et l'incendie, n'utilisez pas l'adapteur électrique.

L'installation de l'appareil doit être effectuée par une personne ou une compagnie compétente.
- Le fait de ne pas faire comme cela pourrait causer commotion, incendie, explosion, panne ou blessure.

Après l'installation, assurez-vous que c'est possible de déconnecter l'appareil de l'alimentation électrique.

Pour cela, votre appareil doit être installé de manière à ce que la fiche de prise soit accessible, ou qu'un interrupteur conforme aux normes soit compris dans le câble.

N'installez pas l'appareil à proximité d'un radiateur ou des objets combustibles.
N'installez pas l'appareil dans un endroit humide, huileux ou poussiéreux, ni dans un endroit exposé au soleil direct ou à l'eau (y compris la pluie).
N'installez pas l'appareil dans un endroit où il y a le risque de fuite de gaz.
- Cela pourrait causer la commotion ou l'incendie.

L'appareil n'est pas destiné à être installé dans un véhicule routier, une caravane, ou d'autres véhicules similaires.

L'appareil doit être correctement mis à la terre.
Ne mettez pas l'appareil à la terre à proximité d'un tuyau de gaz, un tuyau d'eau ou d'une ligne de téléphone.
- Cela pourrait causer commotion, incendie, explosion, ou panne.
- Ne branchez pas l'appareil dans une prise qui n'est pas correctement mise à la terre. Assurez-vous que la mise à la terre est conforme aux règlements nationaux et locaux.

Attention Consignes d'attention à propos de l'installation

Votre appareil doit être placé de manière à ce que la fiche de prise de courant soit accessible.
- Le fait de ne pas suivre cette consigne pourrait causer la commotion et l'incendie dues à la fuite d'électricité.

Installez votre appareil sur un plancher dur et horizontal qui peut bien supporter son poids.
- Le fait de ne pas suivre cette consigne pourrait causer vibrations anormales, bruit, ou panne.

Installez l'appareil tout en gardant une certaine distance du mur.
- Le fait de ne pas suivre cette consigne pourrait causer l'incendie due à la surchauffe.

Réservez un espace minimum au-dessus de la table.

Avertissement Consignes d'avertissement sérieux en électricité

Enlevez, avec un chiffon sec, tout objet étranger, de la poussière ou de l'eau par exemple, de la prise et sur les points de contact.
- Débranchez la prise et nettoyez la prise avec un chiffon sec.
- Le fait de ne pas suivre cette consigne pourrait causer la commotion ou l'incendie.

Faites attention à la direction quand vous insérez la prise pour que le câble parcoure le plancher.
- Si vous insérez la prise dans la direction opposée, les fils métalliques dans le câble pourraient être endommagés et cela causerait la commotion ou l'incendie.

Assurez-vous que la prise est fermement insérée. N'utilisez pas une prise ou un câble endommagé, ou une fiche de prise mal fixée.
- Cela pourrait causer la commotion ou l'incendie.

Ne pas tirer ou plier le câble d'alimentation.
Ne pas tordre ou nouer le câble d'alimentation.
Ne pas pendre le câble d'alimentation sur un objet métallique, ne pas suspendre un objet lourd sur le câble, ne pas insérer le câble

entre deux objets, ne pas pousser le câble dans l'espace derrière l'appareil.
- Cela pourrait causer la commotion ou l'incendie.

Ne tirez pas sur le câble quand vous débranchez l'appareil.
- Tenez bien la prise par la main quand vous débranchez l'appareil.
- Le fait de ne pas suivre cette consigne causerait la commotion ou l'incendie.

Prenez contact avec le centre de services le plus proche si l'appareil ou son câble est endommagé.

Attention Consignes d'attention en électricité

Débranchez l'appareil quand il ne sera pas utilisé pour une longue durée. Débranchez par le temps de tonnerre ou de tempête.
- Le fait de ne pas suivre cette consigne causerait la commotion ou l'incendie.

Débranchez l'appareil quand il ne sera pas utilisé pour une longue durée. Débranchez par le temps de tonnerre ou de tempête.
- Le fait de ne pas suivre cette consigne causerait la commotion ou l'incendie.

Avertissement Consignes d'avertissement sérieux de l'utilisation

En cas de fuite de gaz (gaz de propane, etc.), ventilez immédiatement sans toucher à la prise. Ne touchez non plus à l'appareil ni au câble d'alimentation.
- N'utilisez pas le ventilateur.
- En ce cas, une toute petite étincelle pourrait causer l'explosion ou l'incendie.

En cours de cuisson, l'appareil s'échauffe. Prenez soin d'éviter de toucher aux éléments chauds à l'intérieur de la table.
Afin d'éviter une éventuelle brûlure, portez TOUJOURS des gants calorifuges quand vous allez déplacer un plat de la table.

Avertissement: Afin d'éviter la brûlure, quand vous préparez des nourritures pour bébés, mises souvent dans des biberons, il convient de bien mélanger et secouer, et vérifier la température avant la consommation.

Si le câble est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou par une personne de qualification similaire afin d'éviter un danger.
Surveillez bien les enfants, pour qu'ils ne jouent pas avec la table.
Avertissement: Ne laissez pas utiliser la table par un enfant sans surveillance, sauf si des instructions leur sont déjà données afin qu'ils sachent l'opérer d'une manière correcte et comprennent les risques des opérations incorrectes.

Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité.
Avertissement: Les éléments accessibles s'échauffent aussi en cours de cuisson, pendant lequel, il convient de garder loin les enfants afin d'éviter la brûlure.
Avertissement: En cas de cassure, fêlure ou fissure même légère, déconnectez immédiatement votre appareil pour éviter un risque de commotion. N'utilisez plus votre appareil jusqu'à ce que le verre vitrocéramique soit réparé.
Ne mettez pas d'objets métalliques comme couteau, fourchette, cuillère ou couvertures sur la surface de la table, parce que ces objets s'échauffent aussi à l'induction.
Avertissement: Afin d'éviter la commotion, assurez-vous que l'appareil est débranché avant de faire remplacer la lampe.

Ne touchez pas à la prise avec la main humide.
- Le fait de ne pas suivre cette consigne causerait la commotion.
En cours de la cuisson, n'éteignez pas l'appareil en tirant sur le câble.
- Quand vous branchez l'appareil de nouveau, il y aurait une étincelle qui pourrait causer une commotion électrique ou un incendie.
Gardez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants, parce que ces matériaux pourraient être dangereux pour eux.
- Si l'enfant met un sac plastique sur sa tête, cela causerait la suffocation.
- Le fait de ne pas suivre cette consigne causerait commotion, brûlure ou blessure.

N'utilisez jamais l'appareil pour d'autres objectifs que de faire la cuisine.
- Le fait de ne pas suivre cette consigne causerait un incendie.
N'essayez jamais de réchauffer des récipients en papier ou plastique sur la table.
- Le fait de ne pas suivre cette consigne pourrait causer un incendie.
Il ne faut pas surchauffer la nourriture.
- Ceci causerait un incendie.
Ne réchauffez pas sur la table de nourritures enveloppées dans des papiers (y compris magasine, journaux etc.)
- Ceci causerait un incendie.
Il ne faut pas utiliser ou mettre à proximité de la table des sprays combustibles.
- Le fait de ne pas suivre cette consigne causerait un incendie ou une explosion.
Pour réchauffer des boissons comme café, thé, liqueur, eau ou plats à sauce (au carie par exemple), soupe ou ragoût, il convient de choisir une puissance basse, et de mélanger ou tourner la contenue en cours de la cuisson.
- L'utilisation d'une haute puissance en ce cas-là **pourrait faire bouillir le contenu** et conduire donc aux brûlures sérieuses.

N'insérez pas les doigts, des éléments étrangers ou des objets métalliques comme des épingles dans l'entrée d'air, la sortie d'air ou dans d'autres trous. Si ces objets étrangers entrent dans l'un de ces trous, veuillez prendre contact avec votre distributeur ou le centre de services le plus proche.
- Le fait de ne pas suivre cette consigne causerait la commotion électrique ou la blessure.
Ne remplissez jamais trop le récipient, afin d'éviter de faire déborder, il convient d'utiliser un récipient qui est plus large en haut qu'en bas. Des récipients comme des bouteilles, qui ont un col étroit, pourraient exploser quand ils sont surchauffés.
Ne mettez jamais sur la table le biberon avec la tétine fermée, sinon le biberon explorerait quand il est surchauffé.
Ne mettez pas le câble ou la prise dans l'eau, gardez le câble loin des zones de cuisson.
N'utilisez plus l'appareil si le câble ou la prise est endommagée.

Avertissement: Ne réchauffez pas de liquides ou d'autres nourritures similaires dans des récipients fermés, parce que celles-ci pourraient exploser.

N'essayez jamais de réparer, démonter, ou modifier l'appareil par vous-même.
- N'équipez pas la table d'autres fusibles (y compris des fils en cuivre ou en fer) que celui proposé comme fusible standard.
- Pour une éventuelle réparation ou une réinstallation, il convient de prendre contact avec le centre de services local.
- Le fait de ne pas suivre cette consigne causerait commotion, incendie, pannes, ou blessure.

Si des substances étrangères comme l'eau sont entrées dans l'appareil, déconnectez la prise et prenez contact avec le centre de services le plus proche.
- Le fait de ne pas suivre cette consigne causerait commotion ou incendie.

Si l'appareil a été inondé, prenez contact avec le centre de services le plus proche.
- Le fait de ne pas suivre cette consigne causerait commotion ou incendie.
Si l'appareil fait un bruit étrange, émet la fumée ou l'odeur de fumée, déconnectez la prise et prenez contact avec le centre de services le plus proche.
- Le fait de ne pas suivre cette consigne causerait commotion ou incendie.

Attention Consignes d'attention d'utilisation

Rappelez-vous que des boissons et nourritures pourraient être extrêmement chaudes après le chauffage.
- Notamment quand vous nourrissez un bébé, il faut vérifier d'abord si la nourriture a suffisamment refroidi.
Prenez bien soin quand vous réchauffez des liquides comme de l'eau ou d'autres boissons.
- Ne pas réchauffer dans un récipient glissant avec un col étroit.
- Le fait de ne pas suivre cette consigne causerait un débordement brutal et conduirait de cette façon à une brûlure.
Ne tenez pas la nourriture pendant la cuisson ou immédiatement après la cuisson.

- Portez des gants de cuisson parce que le plat réchauffé serait très chaud et vous risquez de vous brûler.
En cas de fêlure sur la surface, éteignez immédiatement la table.
- Le fait de ne pas suivre cette consigne causerait la commotion.

★ Pour une nourriture en petite quantité, choisissez une durée de cuisson moins longue.
Avec la durée normale, en ce cas, la nourriture serait surchauffée ou brûlée.
Surveillez bien les enfants pour qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
En cas de débordement, essuyez le contenu débordé sur le couvercle avant d'ouvrir le récipient, essuyez aussi la surface de la table pour la laisser refroidir avant de fermer de nouveau le couvercle (pour des modèles qui utilisent seulement les récipients à couvercle).

⃠ Ne vous mettez pas sur l'appareil, ne mettez pas d'objets sur l'appareil (vêtements à laver, couvercle de la table, bougies allumées, cigarettes allumées, serviettes, substances chimiques, objets métalliques etc.)
- Le fait de ne pas suivre cette consigne causerait commotion, incendie, panne ou blessure.
N'opérez pas l'appareil avec la main humide.
- Le fait de ne pas suivre cette consigne causerait la commotion.
Ne vaporisez pas les liquides volatils comme pesticide etc. sur la surface de l'appareil.
- Non seulement les pesticides sont dangereux pour l'être humain, cela causerait aussi commotion, incendie, ou panne.
Ne mettez pas l'appareil sur des objets fragiles comme évier, ou verre.
- Le fait de ne pas suivre cette consigne causerait l'endommagement de l'évier ou des objets en verre.
Prenez bien soin quand vous enlevez l'emballage des nourritures venant d'être réchauffées à la table.
- Si la nourriture est trop chaude, la vapeur pourrait s'émettre brutalement et vous risqueriez de vous brûler.
Ne débranchez pas l'appareil en tirant sur le câble d'alimentation.
Tenez toujours la prise fermement et tirez tout droit pour la sortir.

- L'endommagement du câble pourrait causer court-circuit, incendie et/ou commotion.
L'appareil n'est pas destiné pour être utilisé avec une minuterie extérieure ou avec un système de télécommande indépendant.
Ne regardez pas fixement les zones de cuisson (sauf s'il s'agit des modèles équipés d'une lampes à halogène).
Après la cuisson, éteignez la zone de cuisson vous-même, et ne laissez pas toujours éteindre par le détecteur de récipients (sauf les modèles équipés seulement d'un détecteur de récipients).

⚠ Avertissement Consignes d'avertissement sérieux du nettoyage

Ne nettoyez pas l'appareil en vaporisant de l'eau directement au-dessus.
N'utilisez jamais benzène, diluant ou alcool pour nettoyer l'appareil.
- Le fait de ne pas suivre cette consigne causerait décoloration, déformation, endommagement, commotion ou incendie.
Avant de nettoyer ou entretenir l'appareil, il convient de le débrancher.
- Le fait de ne pas suivre cette consigne causerait une commotion ou un incendie.
Pour votre sécurité, n'utilisez pas l'appareil de nettoyage à eau de haute pression ou des appareils similaires.

⚠ Avertissement Consignes d'attention du nettoyage

Nettoyez régulièrement la table, enlevez tout résidu de nourriture.
Le fait de ne pas entretenir l'appareil en état de propreté causerait la détérioration de la surface, qui pourrait de sa part raccourcir la durée de service de l'appareil ou le mettre dans une situation risquée.

Prenez bien soin de ne pas vous blesser en cours du nettoyage (extérieur/intérieur).
- Vous risqueriez d'être blessé par les bords tranchants de l'appareil.
Ne nettoyez pas avec un appareil à vapeur.
- Ceci causerait la corrosion.

Instructions de la destruction

Avertissement Traitement des matériaux d'emballage

Tous les matériaux d'emballage de votre appareil sont recyclables. Vous trouverez des indications sur les cartons et les caoutchoucs mousses. Traitez les matériaux d'emballage de votre appareil usagé tout en prenant en considération la sécurité et la protection de l'environnement.

Avertissement Traiter correctement votre appareil usagé

Avertissement: Avant de traiter votre appareil usagé, assurez-vous qu'il ne fonctionne plus afin qu'il ne devienne pas une source de dangers.
Pour ceci, faites déconnecter l'appareil de l'alimentation électrique par un technicien qualifié et faites enlever le câble d'alimentation.
L'appareil ne doit pas être traité comme déchets ménagers.
Adressez-vous aux administrations compétentes locales pour connaître les dates de collecte des appareils usagés.

Traitement correct de l'appareil (Déchet Appareil électrique & électronique)

(Applicable dans les pays avec des systèmes de collectes séparées)

Sur l'appareil, les accessoires, vous trouverez des indications qu'au bout de leur durée de services, il ne faut pas les traiter de la même manière que d'autres déchets ménagers. Afin d'éviter d'éventuels endommagements envers l'environnement et l'être humain, veuillez séparer ces objets des autres types de déchets, faire recycler, et participer de cette façon à la protection de l'environnement et des ressources matérielles.
Si vous avez utilisé cet appareil à usage domestique, veuillez vous adresser soit au distributeur auprès duquel vous l'aviez acheté, soit à votre mairie locale pour connaître des informations détaillées sur le recyclage.
Si vous avez utilisé cet appareil à usage commercial, veuillez prendre contact avec votre fournisseur et vérifier les articles dans le contrat d'achat. Il ne faut pas mélanger avec d'autres déchets commerciaux.

Table des matières

Installation de la table de cuisson

⚠ Avertissement

Assurez-vous que votre appareil est correctement installé et mis à la terre par un professionnel qualifié.
Lisez attentivement les instructions suivantes.
L'endommagement causé par une installation incorrecte ne sera pas couvert par la garantie.
Les données techniques vous sont fournies à la fin de ce guide.

Instructions de sécurité pour l'installateur

- En cours de l'installation, un mécanisme doit être mis en œuvre afin de permettre de déconnecter l'appareil de l'alimentation électrique, la largeur de contact doit être de 3mm au minimum. Préparer des équipements d'isolement ci-dessous: coupe-circuit de protection, fusible (vous trouverez les fusibles sur le support), fuite à la terre, et contacts.
- Afin de protéger contre l'incendie, l'appareil est conforme à EN 60335-2-6. Ce type permet d'installer l'appareil avec à un côté une armoire ou un mur.
- Au dessus de l'appareil, il ne doit pas y avoir de tiroirs.
- Il faut équiper l'appareil d'une protection contre décharge.
- La cuisine dans laquelle l'appareil est installé doit satisfaire les exigences de stabilité de DIN 68930.
- Afin de protéger l'appareil contre l'humidité, il faut peindre sur toutes les surfaces un produit d'étanchéité convenable.
- Si l'appareil est installé sur des surfaces carrelées, les joints dans la zone où est située la table doivent être complètement remplis de ciment.
- Si l'appareil est installé sur une pierre naturelle ou artificielle, sur un plancher céramique, il faut fixer fermement la vis avec de la résine artificielle ou de l'adhésive mixte.

• Assurez-vous que le joint est correctement placé sur la surface d'opération, sans laisser aucun espace. N'utilisez pas trop de résine silicone, ce qui rendra le déplacement de l'appareil plus difficile dans l'avenir.
• Poussez et sortez la table de cuisson.
• Installez un plancher sous la table.
• Gardez une distance entre les bords de votre appareil et les murs ou cloisons. Ne bloquez pas ces espaces.

Connecter l'appareil à l'alimentation électrique

Avant de connecter à l'alimentation électrique, vérifiez le voltage nominal de votre appareil, c'est-à-dire celui qui figure sur la plaque du constructeur. Vérifiez bien s'il est conforme au voltage de l'alimentation. La plaque du constructeur est située sur le cartonnage en bas de l'appareil.

⚠ Avertissement **Couper le circuit avant de connecter à l'alimentation**

Le voltage des zones de cuissons est de AC230V~. L'appareil fonctionne parfaitement aussi dans des circuits de AC220V~ ou AC240V~. Un mécanisme doit être mis en œuvre afin de permettre de déconnecter l'appareil de l'alimentation électrique, par un contact dont la largeur doit être de 3mm au minimum, un coupe-circuit automatique, une fuite à la terre ou un fusible.

⚠ Avertissement **Choisissez un câble conforme aux normes en vigueur, fixer les vis fermement.**

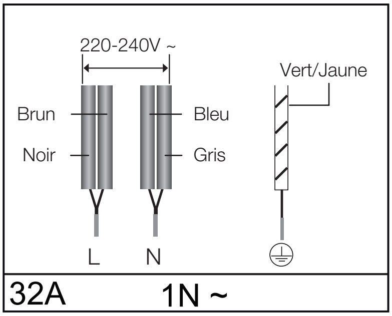
⚠ Avertissement Après avoir connecté la table à l'alimentation, vérifiez si toutes les zones de cuisson sont prêtes. Pour ceci, choisissez une après une toutes les zones de cuisson à la puissance maximum avec un récipient convenable sur les zones.

La première fois que la table est branchée, tous les afficheurs seront allumés et le verrouillage de sécurité enfant sera activé.

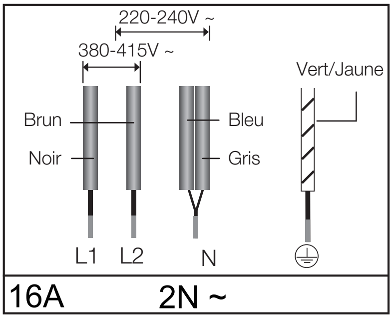
⚠ Avertissement Faites attention (conformité) aux phases et à la disposition de la ligne neutre dans le circuit domestique (schéma du circuit), sinon, les pièces de l'appareil risquent d'être endommagées. L'endommagement causé par une installation incorrecte ne sera pas couvert par la garantie.

⚠ Avertissement Si le câble est endommagé, il faut le faire remplacer par le fabricant ou son service après-vente.

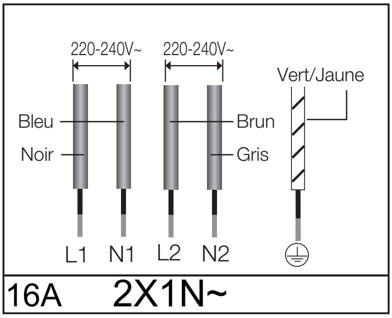
• 1N~



• 2N~: Séparer les fils 2-phase (L1 et L2) avant branchement.



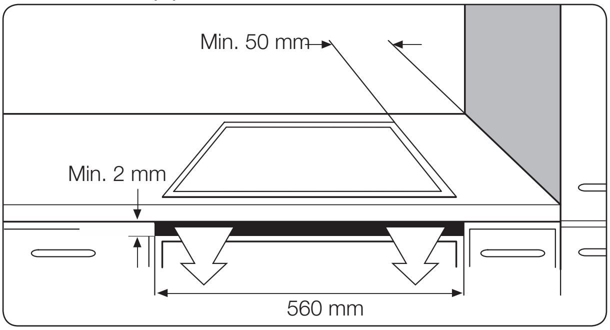
2x1N~: Oddziel przewody przed podłączeniem.

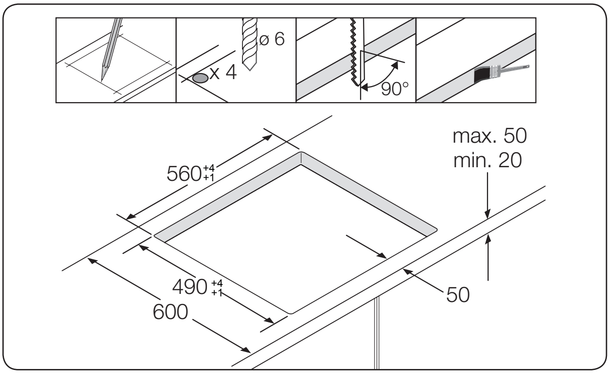


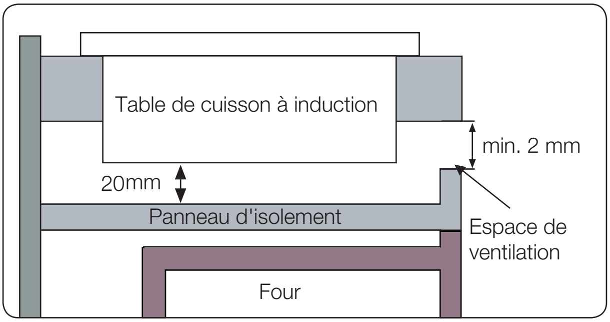
⚠ Avertissement Pour connecter correctement, suivez le carnet-fils figurant sur l'appareil.

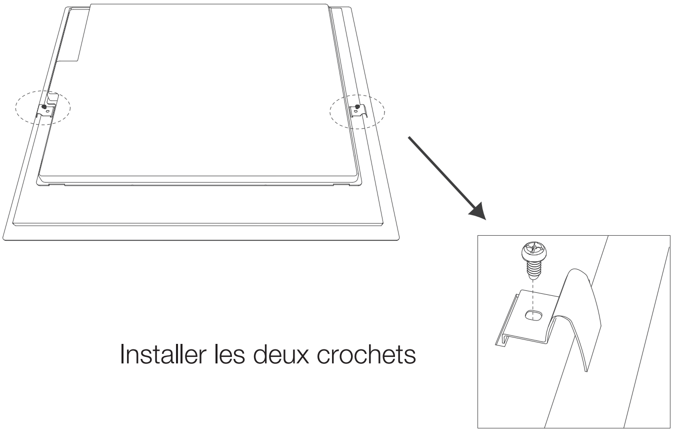
Installer le plan de travail

Notez le numéro de série figurant sur la plaque du constructeur avant l'installation. En cas de demande de service dans l'avenir, ce numéro sera indispensable. Néanmoins, comme le numéro se trouve sur le côté en bas de l'appareil, il ne sera plus accessible une fois l'installation faite.
Faites bien attention aux distances requises entre les bords de l'appareil et les murs ou cloisons.
Fixez tous les deux côtés des crochets avec les vis fournis avant de mettre l'appareil sur les crochets.

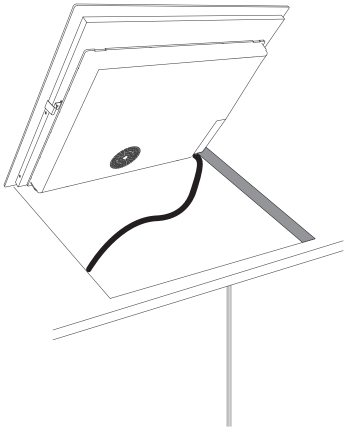




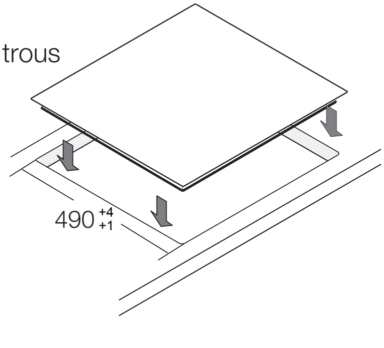




Installer les deux crochets

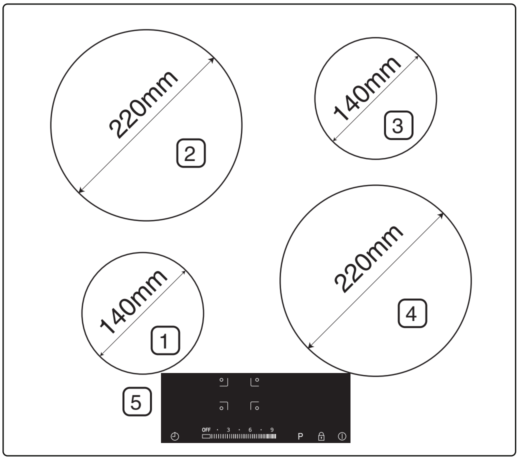


Mettre dans les trous



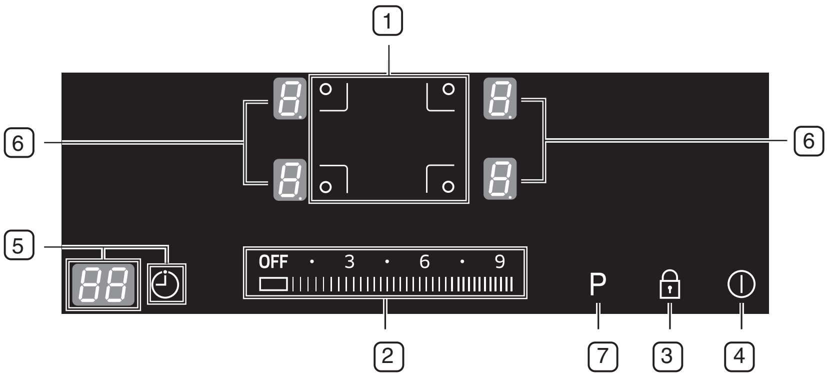
Pièces et caractéristiques

Zones de cuisson



1. Zone de cuisson à induction 1250 W avec Puissance maximum 1500 W.
2. Zone de cuisson à induction 2350 W avec Puissance maximum 2600 W.
3. Zone de cuisson à induction 1250 W avec Puissance maximum 1500 W.
4. Zone de cuisson à induction 2350 W avec Puissance maximum 2600 W.
5. Clavier de commandes

Clavier de commandes



1. Option de zones de cuisson
2. Réglage puissance/minuterie
3. Détecteur du verrouillage
4. Touche marche/arrêt
5. Détecteur et afficheur de la minuterie
6. Afficheur puissance et chaleur résiduelle
7. Détecteur de puissance maximum

Pièces

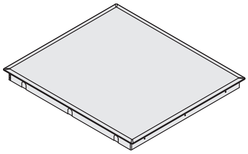
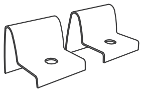


Table de cuisson à induction



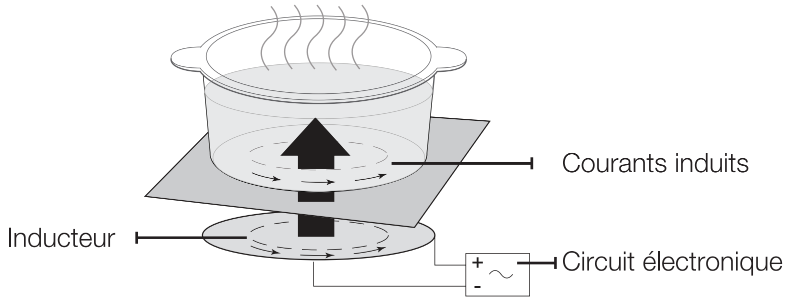
Crochets de l'installation



Vis

Chauffage à induction

- **Principe du chauffage à induction:** Lorsque vous posez votre récipient sur une zone de cuisson et que vous mettez en marche, les circuits électroniques de votre table de cuisson produisent des courants induits dans le fond du récipient et élèvent instantanément sa température.



- **Cuisine et friture plus rapides:** Comme le récipient est directement réchauffé et qu'il n'y a pas de chaleur perdue, la table de cuisson à induction offre une plus grande efficacité que tous les autres systèmes ne peuvent pas offrir. La plupart d'énergie est transformée directement en chaleur.

Principales caractéristiques de votre appareil

- **Surface de cuisson en verre céramique:** L'appareil est équipé d'une surface en verre céramique et de zones de cuisson capables de répondre très vite à la chaleur.
- **Détecteurs touches:** Votre appareil est contrôlé par des détecteurs touches.
- **Nettoyage facile:** L'avantage du verre céramique est qu'il est facile à nettoyer.
- **Touche marche/arrêt:** Cette touche consiste en un interrupteur indépendant de l'appareil. Vous pouvez appuyer sur la touche pour allumer ou éteindre l'appareil.
- **Afficheurs de contrôle et de fonction:** Ces afficheurs digitaux indiquent les informations sur les réglages et les fonctionnements activés, et la chaleur résiduelle dans chaque zone de cuisson.
- **Éteindre en sécurité:** Cette touche assure que les zones de cuisson s'éteignent automatiquement après une période de temps si les réglages ne seront pas modifiés.
- **Afficheur de chaleur résiduelle:** Un codage affichera si la zone de cuisson est toujours chaude afin de faire éviter le risque de brûlure.

- **Puissance maximum P:** Vous pouvez utiliser ce réglage pour réchauffer encore plus vite que le niveau '9'. (Le codage correspondant est 'P'.)
- **Détection de récipients automatique:** Dans chaque zone de cuisson est incorporé un système de détection automatique de récipients, pour vérifier si le diamètre du récipient est plus petit que celui de la zone. Il faut toujours choisir des récipients convenables et les mettre au milieu de la zone.
- **Affichage digital:** Les zones d'affichage correspondent à chacune des zones de cuisson, afin d'indiquer les informations suivantes:

- - :l'appareil est allumé
- de 1 à 9, P :choisir une puissance convenable
- H :chaleur résiduelle
- L :le verrouillage sécurité enfant est activé

- E3 E4 : Codage d'erreur, qui paraîtra quand l'appareil est surchauffé à cause de l'opération anormale. (Exemple: cuisson avec un récipient vide)
- U :Codage d'erreur: le récipient ne convient pas aux exigences, ou est trop petit pour la zone, ou aucun récipient n'a été mis sur la zone.

Éteindre en sécurité

Si l'une des zones n'est pas allumée et que les réglages ne sont pas modifiés pendant une certaine durée, cette zone s'éteindra automatiquement.
Toute chaleur résiduelle sera indiquée par H (pour dire “chaleur”) sur l'affichage digital correspondant à une zone de cuisson particulière. Après une certaine durée, les zones s'éteindront automatiquement.

Réglage de puissances	S'éteindre
1-3	8 heures plus tard
4-6	4 heures plus tard
7-9	2 heures plus tard

Si l'appareil est surchauffé à cause d'une opération anormale, E3 E4 seront affichés. Et tout l'appareil s'éteindra.

Si le récipient ne convient pas aux exigences ou qu'il est trop petit ou aucun récipient n'a été mis sur la zone de cuisson, U sera affiché.
Une minute plus tard, la zone correspondante s'éteindra.

Si l'une ou toutes les zones de cuisson s'éteignent avant que la durée indiquée ne prenne sa fin, consultez la partie "Dépannage".

Une fois l'alimentation coupée, les affichages s'éteindront dans 1 minute.

D'autres raisons pouvant faire s'éteindre une zone de cuisson

Chacune des zones s'éteindra immédiatement si le liquide cuit déborde et tombe sur le clavier de commandes.
Ce mécanisme sera activé aussi si vous mettez un chiffon humide sur le clavier de commandes. Dans toutes ces deux circonstances, il faut allumer l'appareil de nouveau en appuyant sur la touche **Marche/Arrêt** ⏻ après avoir enlevé le chiffon humide ou le liquide débordé.

Afficheur chaleur résiduelle

Quand une zone de cuisson est éteinte, la chaleur résiduelle sera indiquée H (pour dire “chaud”) sur l'affichage digital dans la zone en question. Même si l'appareil soit éteint, l'afficheur chaleur résiduelle continuera à clignoter jusqu'à ce que la zone ait refroidi.
Vous pouvez toutefois profiter de la chaleur résiduelle pour dégeler ou garder votre nourriture chaude.

⚠ AVERTISSEMENT — Lorsque l'afficheur chaleur résiduelle clignote, il y existe le risque de brûlure.

⚠ AVERTISSEMENT — Quand l'alimentation électrique est coupée, le symbole H s'éteindra et l'information de la chaleur résiduelle ne sera plus accessible. Toutefois, elle pourrait causer la brûlure. Afin d'éviter ce risque, prenez bien soin quand vous approchez de l'appareil.

Détecteur température

Si pour une certaine raison, la température de quelque zone de cuisson dépasse le niveau de sécurité, la zone en question s'éteindra automatiquement pour réduire la température.

La cuisson terminée, le ventilateur de refroidissement continuera à fonctionner pendant une minute.

Avant l'utilisation

Nettoyage initial

Essuyer la surface en verre céramique avec un chiffon doux et des produits de nettoyage pour verre.

⚠ AVERTISSEMENT N'utilisez pas de produits corrosifs ou abrasifs, afin d'éviter d'endommager la surface.

Utilisation de la table de cuisson

Récipients convenables

La table de cuisson à induction ne peut se déclencher qu'avec un récipient convenable à fond magnétique mis sur l'une de ses zones de cuisson. Voici les récipients convenables.

Matériaux des récipients

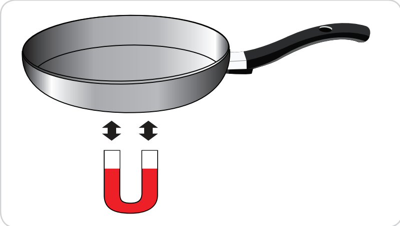
Matériaux des récipients	Convenable ou non
Fer, Fer en émail	Oui
Fonte de fer	Oui
Acier inoxydable	Consulter le label du fabricant de récipients
Aluminium, cuivre, bronze	Non
Verre, céramique, porcelaine	Non

Les récipients conformes aux exigences de la cuisson à induction sont généralement déclarés "Convenable" par leurs fabricants.

Certains récipients pourraient faire un bruit quand ils sont utilisés sur les zones de cuisson. Cela ne constitue pas de défaut de l'appareil et ne porte aucune influence négative sur son bon fonctionnement.

Test d'adéquation

Un récipient convient à la cuisson à induction, si un aimant peut coller sur son fond et si le fabricant ait donné un label "Convenable" sur le récipient.



Taille de récipient

Les zones de cuisson à induction s'adaptent automatiquement à la taille du fond de récipient dans une certaine limite. Néanmoins, la partie magnétique du fond du récipient doit avoir un diamètre minimum qui varie selon la taille de chacune des zones.

Diamètre des zones de cuisson	Diamètre minimum du fond de récipient
220 mm	140 mm
140 mm	120 mm

Bruit en cours de cuisson

Si vous entendez:

- Craquement: le récipient est fait en plusieurs matériaux différents.
- Sifflement: vous êtes en train d'utiliser deux zones de cuisson ou plus, et les récipients sont faits en plusieurs matériaux différents.
- Bourdonnement: vous êtes en train d'utiliser la puissance haute.
- Cliquer: changement électrique.
- Bruissement, vrombissement: le fonctionnement du ventilateur.

Ces bruits sont normaux et n'indiquent aucun défaut.

Utiliser un récipient compatible

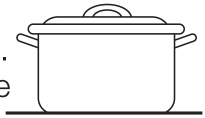
Avec de meilleurs récipients, vous obtenez de meilleurs résultats de cuisson:

- Vous pouvez distinguer les bons récipients par leur fond. L'idéal c'est avoir un fond plat et épais.
- Quand vous choisissez un nouveau récipient, faites surtout attention au diamètre du fond. Souvent les fabricants ne donnent que le diamètre du bord en haut.
- N'utilisez pas de récipients ayant un fond endommagé ou un bord tranchant. En glissant sur les zones de cuisson, ces récipients laisseront des éraflures permanentes.
- Quand il refroidit, le fond du récipient se courbe en général vers l'intérieur au lieu de l'extérieur.
- Observez les instructions du fabricant si vous voulez utiliser un récipient spécifique, par exemple une cocotte-minute, une mijoteuse ou une poêle chinoise.

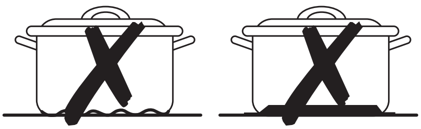
Suggestions pour économiser l'énergie

En suivant ces suggestions, vous pouvez économiser de l'énergie remarquable:

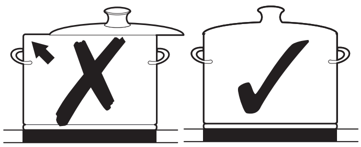
- Toujours mettre le récipient sur la zone avant de déclencher une zone de cuisson.
- Une zone sale ou un fond de récipient sale consomme plus d'énergie.
- Si possible, mettre le couvercle fermement sur le récipient pour le couvrir complètement.
- Éteindre les zones un peu plus tôt que la fin de cuisson, profitez de la chaleur résiduelle pour garder la nourriture chaude ou dégeler.



Correct



Faux



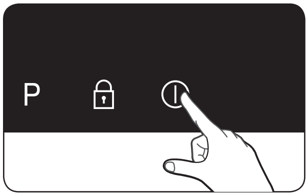
Utilisation des touches contrôles détecteurs

Afin d'utiliser les touches, appuyez sur la touche correspondante avec le bout du doigt jusqu'à ce que l'affichage soit allumé ou éteint, ou jusqu'à ce que la fonction désirée soit activée.
Assurez-vous que vous n'appuyez que sur une touche chaque fois.
Si votre doigt est trop gros pour le clavier de commandes, la touche à côté pourrait être activée en même temps.

Mettre l'appareil en "Marche"

1. Appuyez sur **Marche/Arrêt** pendant environs 1 secondes.

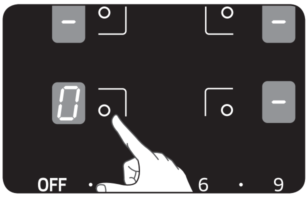
2. L'affichage digital indiquera –



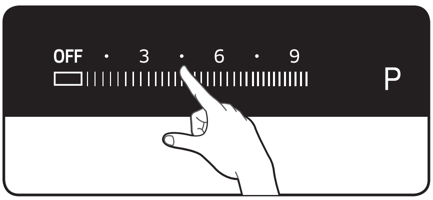
Après avoir activé **Marche/Arrêt** , déclenchez votre appareil. Il faut finir le réglage de puissance en 1 minute environs. Sinon, l'appareil s'éteindra automatiquement à cause des raisons de sécurité.

Choisir la zone de cuisine, régler la puissance

1. Appuyez sur la touche correspondante, pour choisir une zone de cuisson.



2. Appuyez sur la touche **Réglage de puissance**, pour choisir et ajuster le niveau de puissance.

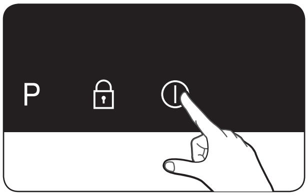


Si plus d'un capteur, à l'exception de la **touche coulissante tactile** est pressé pendant plus de 10 secondes, un signal accoustique retentira et l'appareil s'éteindra. Pour réinitialiser, toucher **Activé/Désactivé** ⏻ .

Mettre l'appareil en "Arrêt"

Utilisez la touche **Marche/Arrêt** ⏻ pour éteindre complètement l'appareil.

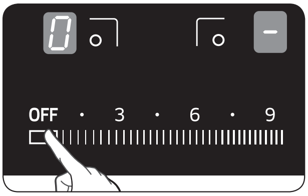
Appuyez sur la touche **Marche/Arrêt** ⏻ pendant environs 1 secondes.



Après avoir éteint une seule zone de cuisson ou toute la surface de cuisson, la chaleur résiduelle sera indiquée sur les affichages digitaux de chacune des zones par H (pour dire "chaud").

Mettre une zone de cuisson en "Arrêt"

Pour éteindre une zone de cuisson, ramener le réglage à 0 en utilisant " OFF " sur le panneau de contrôle.



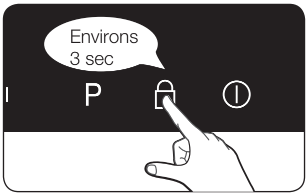
Utilisation du verrouillage sécurité enfant

Avec le verrouillage sécurité enfant, vous pouvez éviter d'allumer par mégarde une zone ou toute la surface de cuisson.
A part la touche **Marche/Arrêt** ⏻ vous pouvez verrouiller le reste du clavier de commandes; par exemple, en essuyant le clavier avec un chiffon humide.

Mettre le verrouillage sécurité enfant en Marche/Arrêt

1. Appuyez sur la touche **Verrouillage** pendant 3 secondes environs.

   Vous entendrez comme confirmation un signal acoustique.



2. Le codage apparaîtra sur l'affiche, indiquant que le verrouillage sécurité enfant est activé.



3. Pour mettre le verrouillage en Arrêt, appuyez sur **Verrouillage** pendant 3 secondes environs.
   Vous entendrez comme confirmation un signal acoustique.

Minuterie

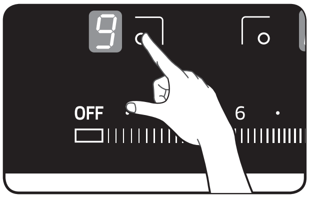
La minuterie comporte deux fonctions:

Utiliser la minuterie pour éteindre l'appareil en sécurité:
Si une durée spécifique a été réglée sur une zone de cuisson, la zone s'éteindra après que la durée prenne fin. Cette fonction s'emploie pour pouvoir cuire en même temps sur plusieurs zones.
Utiliser la minuterie comme un comptage décroissant :
Cette fonction ne peut pas être activée si l'une des zones a déjà été allumée.

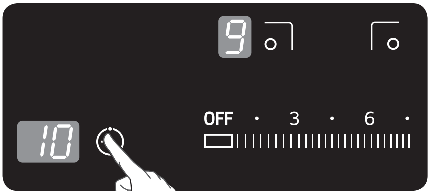
Régler pour faire s'éteindre en sécurité

Pour faire s'éteindre automatiquement une zone (des zones), il faut que cette zone soit déjà allumée.

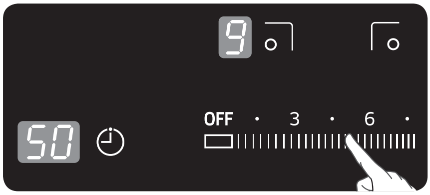
1. Toucher le contrôle de la sélection de la zone chauffante.



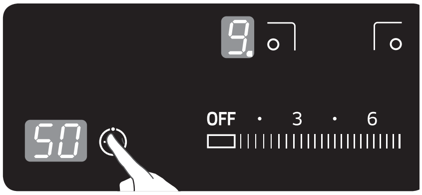
2. Toucher le capteur, '10' s'affichera sur l'écran du minuteur, et le chiffre'1' clignotera.



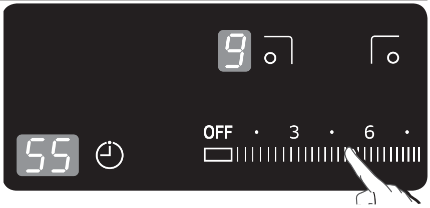
3. Etablir la durée d'un simple gestegrâce à la touche de contrôle tactile (peut être réglée sur 10 mn, 20 mn…. 90 mn)



4. Toucher de nouveau le capteur "Minuteur". "0" clignotera.



5. Etablir la durée d'un simple geste grâce à la touche de contrôle tactile(peut être réglée sur 1mn, 2mn,,,9mn)



Pour annuler les réglages du minuteur, régler la durée sur zéro. L'écran du minuteur affichera alors " 00 "

Utiliser la minuterie comme un comptage décroissant

Pour activer cette fonction, il faut que l'appareil soit allumé mais que toutes les zones de cuisson ne soient pas choisies.

1. Appuyez sur la touche de **Minuterie** .
Sur l'affichage de la minuterie apparaîtra 10 .

2. Choisissez la durée désirable en appuyant sur les **touche tactile.**
La fonction de comptage décroissant est activée, et la durée qui reste sera indiquée sur l'affichage.
Pour régler la durée qui reste, appuyez sur la touche de **Minuterie** .
Modifiez les réglages en appuyant sur les **touche tactile**.

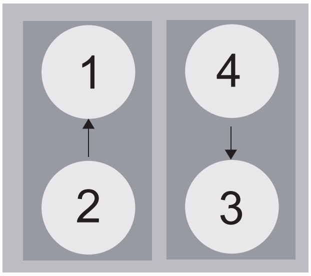
3.Une sonnerie émettra un bip pendant 30 secondes une fois la durée établie pour le minuteur terminée.

Puissance maximum

La fonction puissance maximum P offre une puissance supplémentaire à chacune des zones de cuisson. (Par exemple: pour faire bouillir une grande quantité d'eau)
Cette fonction peut être activée pendant 5 minutes au maximum pour chacune des zones de cuisson.
Après, la zone reprendra automatiquement la puissance niveau 9.

Dans certaines circonstances, la fonction puissance maximum pourrait être désactivée automatiquement, cela pour protéger les pièces électroniques à l'intérieur de l'appareil.

Contrôle de la puissance



Les zones de cuisson ont chacune une puissance maximum.
Si la limite de puissance a été dépassée à cause de l'activation de la fonction puissance maximum, le contrôle de puissance réduira automatiquement les puissances des zones du même groupe.

- A gauche: No.1 et No.2 forment un groupe.
- A droite: No.3 and No.4 forment un groupe.

L'affichage de chacune des zones change de la puissance réglée à la puissance maximum.

- Exemple

Dernier réglage de puissance de la zone (No.3)	Puissance de l'autre zone du groupe (No.4)	
	Réglage original de puissance	Réglage de puissance automatiquement modifiée
Puissance maximum	niveau 6	niveau 2

Suggestion des réglages à propos de certaines nourritures

Les données suivantes sont offertes comme référence. Le réglage de puissance varie selon les méthodes de cuisson et d'autres éléments, y compris la qualité du récipient utilisé et le type et la quantité de la nourriture préparée.

Réglage de l'interrupteur	Méthode de cuisson	Exemple
9/P	Friture faire sauter réchauffer	Réchauffer une large quantité de liquide, bouillir des pâtes, dessécher de la viande (dorer, griller)
7-8	Friture intensive	Steak, sirloin, hash browns, saucisson, grille de gâteaux
5-6	Friture	Schnitzer/côtelette de mouton, foie, poisson, rissoles, omelette
3-4	Bouillir à la vapeur	Cuire à la vapeur ou petite quantité de légumes, bouillir du riz ou des plats au lait
1-2	Mijoter	Fondre du beurre, dissoudre de la gélatine, fondre du chocolat

Les réglages de cuisson cités dans la fiche sont donnés comme référence.

Vous devez modifier les réglages selon votre récipient et les types de nourritures.

Nettoyage et entretient

Table de cuisson à induction

⚠ AVERTISSEMENT Ne laissez pas les produits de nettoyage prendre contact avec la surface chaude. Enlevez les produits de nettoyage en utilisant suffisamment d'eau vers la fin du nettoyage, parce que ces produits pourraient porter une influence négative quand la surface s'échauffe de nouveau. N'utiliser pas les produits corrosifs, abrasif etc.

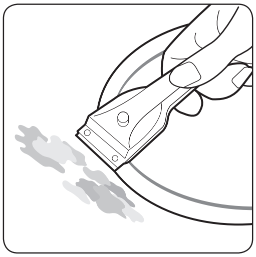
Nettoyez la surface en verre céramique après chaque utilisation quand la surface est encore douce. Cela pour éviter que la saleté colle sur la surface. Enlevez des saletés, taches d'eau, du lard et de la décoloration métallique avec un produit accessible pour le verre céramique ne laissant pas de trace.

Saleté légère

1. Essuyez la surface avec un chiffon humide.
2. Essuyez avec un chiffon sec. Ne laissez pas de produits de nettoyage sur la surface.
3. Nettoyez complètement le verre céramique une fois par semaine avec un produit de nettoyage spécifique pour le verre céramique.
4. Essuyez la surface avec suffisamment d'eau et un chiffon sec ne laissant pas de trace.

Saleté qui persiste

1. Enlevez la nourriture qui déborde et colle sur le verre.
2. Poussez le grattoir dans une direction et parcourez toute la surface.
3. Enlevez la saleté avec le grattoir lame.



Les produits de nettoyages pourraient être efficaces pour certaines saletés spécifiques.

Problème de poussière

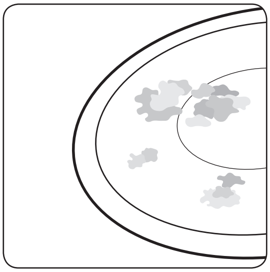
1. Enlevez du sucre, des plastiques fondues, des traces d'aluminium, ou d'autres matériaux avec un grattoir immédiatement après avoir fait la cuisine.

⚠ AVERTISSEMENT — Vous risquez de vous brûler quand vous utilisez le grattoir dans la zone de cuisson:

2. Nettoyez la table de cuisson quand elle a refroidi.

S'il y a quelque saleté fondue qui colle sur la zone de cuisson, vous pouvez réchauffer et nettoyer après.

Les éraflures laissées sur la surface, par exemple par un récipient à bord tranchant, ne pourront être enlevées. Cependant, elles n'empêchent pas le fonctionnement de l'appareil.



Cadre de la table (Option)

⚠ AVERTISSEMENT — N'utilisez pas de vinaigre, jus de citron ou produits pour éraflures sur le cadre, sinon, la surface risque d'être détruite.

1. Essuyez le cadre avec un chiffon sec.
2. Rendez les saletés humides avec un chiffon humide. Essuyez et laissez sécher.

Éviter d'abimer votre appareil

- Ne pas utiliser votre table de cuisson comme un plan de travail ou de stockage.
- Ne pas allumer une zone s'il n'y a pas de récipient au-dessus, ou si le récipient est vide.
- Le verre céramique est dur et résiste bien contre le choque de température, mais il casse tout de même. Par exemple par un objet tranchant ou très dur qui tombe.
- Ne pas mettre les récipients sur le cadre de la table, ce qui causera des éraflures ou endommagements.

- Éviter de verser du liquide acide, par exemple vinaigre, jus de citron, etc., sur le cadre, parce que les liquides laissent des traces.
- Si le sucre ou des choses sucrées prennent contact avec la surface chaude et se fondent, il faut nettoyer immédiatement avec un grattoir pour cuisine quand la saleté est toujours chaude. Une fois refroidie, enlever la saleté de ce genre endommagera la surface.
- Garder loin de la table toutes les choses qui peuvent fondre, plastique, feuille en aluminium, feuille pour four. Si ces matériaux sont fondus sur la table, il faut les enlever immédiatement avec un grattoir.

Garantie et services

FAQS et dépannage

Une panne provoquée par une erreur mineure peut être résolue par soi-même en consultant les instructions suivantes. N'essayez pas néanmoins d'aller jusqu'à faire des réparations plus complexes, si ces instructions ne peuvent pas vous aider dans certains cas spécifiques.

⚠ AVERTISSEMENT Les réparations de l'appareil doivent être effectuées par un professionnel qualifié. Les réparations non correctement effectuées causeraient des risques. Si votre appareil nécessite une réparation, prenez contact avec votre centre de services.

Que dois-je faire quand les zones de cuisson ne fonctionnent pas?

Vérifier les possibilités suivantes:

- Le fusible dans la boite (boite de fusible) est intact. Si cela se passe plusieurs fois, appelez un électricien qualifié.
- L'appareil est correctement allumé.
- Les affichages sur le clavier sont allumés.
- Les zones de cuisson sont allumées.
- Les zones de cuisson sont réglées à la puissance désirable.

Que dois-je faire si je n'arrive pas à allumer les zones de cuisson?

Vérifier les possibilités suivantes:

- L'affichage a clignoté pendant plus de 10 secondes, les touches Marche/Arrêt ne sont pas activées ni l'une ni l'autre et la zone désirable est allumée (consulter la partie "Mettre l'appareil en Marche")
- Le clavier de commandes n'est pas couvert par un chiffon humide ou par du liquide.

Que dois-je faire quand tous les affichages disparaissent brutalement sauf H qui indique la chaleur résiduelle?

Cela peut être causé par l'une de ces deux possibilités:

- Le détecteur Marche/Arrêt a été activé par mégarde.
- Le clavier est partiellement couvert par un chiffon humide ou par du liquide.

Que dois-je faire si après que les zones s'éteignent, la chaleur résiduelle n'est pas indiquée sur la surface H ?

Vérifier les possibilités suivantes:

- Le zone en question n'est utilisée que pendant une courte durée et donc n'est pas assez chaude. Si la zone est pourtant chaude, appelez le centre de services.

Que dois-je faire si je n'arrive pas ni à allumer la zone de cuisson ni à l'éteindre?

Cela peut être causé par ces deux possibilités:

- Le clavier de commandes n'est pas couvert par un chiffon humide ou par du liquide.
- Le verrouillage sécurité enfant a été activé.

Que dois-je faire si l'affichage E3 E4 est illuminé?

Vérifier cette possibilité:

- Le clavier est partiellement couvert par un chiffon humide ou par du liquide. Pour régler de nouveau, appuyez sur la touche Marche/Arrêt.

Que dois-je faire si l'affichage U est illuminé?

Vérifier cette possibilité:

- Le récipient n'est pas compatible ou est trop petit, ou n'est pas placé dans la zone de cuisson.
- Utilisez un récipient convenable, l'affichage disparaîtra.

Que dois-je faire si le ventilateur tourne encore quand l'appareil est éteint?

Vérifier ces possibilités:

- Quand vous avez fini la cuisson, le ventilateur tourne pour refroidir l'appareil.
- Quand les pièces ont refroidi, le ventilateur s'éteindra lui aussi.

Si vous demandez un service à cause d'une panne en cours de votre cuisson, la visite du technicien du centre de services vous coûtera même si on est dans la période de garantie.

SERVICES

Avant d'appeler le centre de services pour solliciter des aides, veuillez consulter d'abord la partie "Dépannage".
Si vous avez encore besoin d'aide, suivez les instructions suivantes.

Est-ce un défaut technique?

Si oui, prenez contact avec le centre de services.
Soyez prêt pour une discussion. Cela pour faciliter la résolution du problème, et pour vous assurer si la visite d'un technicien du centre de services est vraiment nécessaire.
Veuillez noter les informations suivantes:

- Quel problème s'agit-il?
- Dans quelle circonstance ce problème a paru?

Quand vous appelez le centre, soyez familiarisé du modèle et du numéro de série de votre appareil. Cette information est donnée sur la plaque du fabricant comme cela:

- Description du modèle:
- S/N code (15 chiffres)

Nous vous conseillons de noter ces informations pour faciliter la référence:
Modèle: ______________________
Numéro de série: ______________________

Quand devez-vous payer, même si on est toujours dans la période de garantie?

- Si vous auriez dû avoir résolu le problème vous-même en appliquant une solution proposée dans le "dépannage".
- Si le technicien du centre de services vous a passé plusieurs coups de téléphone parce que toutes les informations ne lui sont pas données avant son arrivée et que de cette manière, par exemple, il a dû faire des déplacements indésirables. Bien préparé pour le coup de téléphone, vous pouvez vous passer du paiement des ces déplacements.

Données techniques

Données techniques

NZ64H37070K
NZ64H37075K

Dimensions de l'appareil	Largeur	590 mm
	Profondeur	520 mm
	Hauteur	57 mm
Dimensions du plancher	Largeur	560 mm
	Profondeur	490 mm
Voltage du circuit de connexion		220 - 240 V /400V~ 50 / 60 Hz
Puissance maximum du circuit de connexion		7.2 kW
Poids(NZ64H37070K)	Net	10.5 kg
	Brut	12.0 kg
Poids(NZ64H37075K)	Net	10.7 kg
	Brut	12.2 kg

Zones de cuissons

Position	Średnica	Moc
Arrière, gauche	220 mm	2350W/Maximum2600W
Avant, gauche	140 mm	1250W/Maximum1500W
Avant, droite	220 mm	2350W/Maximum2600W
Arrière, droite	140 mm	1250W/Maximum1500W

Note:

Note:

Pour des questions et des remarques:

Pays	Téléphoner à	Vous pouvez aussi visiter notre site sur:
BOSNIA	05 133 1999	www.samsung.com
BULGARIA	07001 33 11 , normal tariff	
CROATIA	062 - SAMSUNG (062-726-7864)	
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	
HUNGARY	06-80-SAMSUNG (726-7864)	
MACEDONIA	023 207 777	
MONTENEGRO	020 405 888	
POLAND	0 801-1SAMSUNG (172-678) +48 22 607-93-33	
ROMANIA	08008 SAMSUNG (08008 726 7864) TOLL FREE No.	
SERBIA	0700 SAMSUNG (0700 726 7864)	
SLOVAKIA	0800-SAMSUNG (0800-726-786)	
LITHUANIA	8-800-77777	
LATVIA	8000-7267	
ESTONIA	800-7267	
AUSTRIA	0810 - SAMSUNG (7267864, € 0.07/min)	
DENMARK	70 70 19 70	
FINLAND	09 85635050	
FRANCE	01 48 63 00 00	
GERMANY	0 180 5 SAMSUNG bzw. 0 180 5 7267864* (*0,14€/Min. aus dem dt. Festnetz, aus dem Mobilfunk max.0,42€/Min.)	
ITALIA	800-SAMSUNG(726-7864)	
CYPRUS	8009 4000 only from landline (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
GREECE	80111-SAMSUNG(80111 726 7864) only from landline (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
LUXEMBURG	261 03 710	
NETHERLANDS	0900-SAMSUNG (0900-7267864) (€ 0,10/Min)	
NORWAY	815-56 480	
PORTUGAL	80820-SAMSUNG(726-7864)	
SPAIN	902 - 1 - SAMSUNG (902 172 678)	
SWEDEN	0771 726 7864 (SAMSUNG)	
U.K	0330 SAMSUNG (7267864)	
EIRE	0818 717100	
SWITZERLAND	0848 - SAMSUNG(7267864, CHF 0.08/min)	www.samsung.com/ch (German) www.samsung.com/ch_fr/(French)
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be (Dutch) www.samsung.com/be_fr (French)

NZ64H37070K
NZ64H37075K

Inductiekookplaat

Gebruiksaanwijzing

Planet First
100%
Recycled Paper

Deze gebruiksaanwijzing is gemaakt van 100% gerecycled papier.

NEDERLANDS

Ongekende mogelijkheden

Bedankt voor het aanschaffen van dit Samsung-product. Voor een completere service kunt u uw product registreren op

www.samsung.com/register

SAMSUNG

2013-01-18

Over deze gebruiksaanwijzing

Neemt u even rustig de tijd om deze gebruiksaanwijzing door te lezen alvorens u het apparaat aansluit en let daarbij in het bijzonder op de veiligheidsinformatie in de volgende paragraaf. Bewaar deze gebruiksaanwijzing zodat u er ook in de toekomst gebruik van kunt maken. Wanneer u het apparaat verkoopt of overdraagt, dient u de gebruiksaanwijzing bij te voegen.

Belangrijke veiligheidssymbolen en voorzorgsmaatregelen

De volgende symbolen komen in de tekst van deze gebruiksaanwijzing voor:

⚠ **WAARSCHUWING**	Gevaar of onveilige handelingen die kunnen leiden tot **ernstig persoonlijk letsel of de dood.**
⚠ **LET OP**	Risico's of onveilige situaties die kunnen leiden tot **licht lichamelijk letsel of schade aan eigendommen.**
⚠ **LET OP**	Om de kans op brand, explosie, elektrische schokken of persoonlijk letsel bij het gebruik van uw kookplaat te vermijden, dient u deze veiligheidsvoorschriften te volgen.

	NIET proberen.
	NIET demonteren.
	NIET aanraken.
	Volg de aanwijzingen nauwkeurig op.
	Trek de stekker uit het stopcontact.
	Om elektrische schokken te voorkomen, moet het apparaat zijn geaard.
	Neem contact op met een Samsung servicecenter.
	Opmerking
	Belangrijk

Veiligheidsinstructies

De veiligheidsvoorzieningen van dit apparaat voldoen aan alle technische normen en veiligheidsnormen op dit gebied. Als producent van dit product zijn wij echter van mening dat het van belang is dat u de volgende veiligheidsinstructies grondig doorneemt.

WAARSCHUWING Elektrische veiligheid

Zorg dat het apparaat op de juiste manier is geïnstalleerd en geaard door een gekwalificeerde monteur.

Het apparaat mag alleen worden onderhouden door onderhoudspersoneel dat hiervoor gekwalificeerd is. Reparaties die worden uitgevoerd door niet-gekwalificeerde personen kunnen tot ernstig letsel of storingen leiden. Als uw apparaat moet worden gerepareerd, neemt u hiervoor contact op met uw plaatselijke Samsung servicecenter. Het niet opvolgen van deze instructies kan leiden tot schade en het vervallen van uw garantie.

Apparaten voor inbouw mogen pas worden gebruikt nadat ze zijn ingebouwd in een kast of werkblad dat aan de geldende normen voldoen. Hierdoor wordt contact met de elektrische eenheden voorkomen, zoals voorgeschreven in de geldende veiligheidsnormen. Wanneer het apparaat een storing vertoont, breekt, scheurt of er barsten in ontstaan:
- schakelt u alle kookzones uit;
- sluit u de kookplaat van de stroomvoorziening af, en
- neemt u contact op met uw plaatselijk Samsung servicecenter.

WAARSCHUWING Veiligheid voor kinderen

Dit apparaat is niet geschikt voor gebruik door jonge kinderen of verstandelijk gehandicapten zonder toezicht door een volwassene.

Jonge kinderen mogen het apparaat uitsluitend onder toezicht gebruiken om te voorkomen dat ze ermee gaan spelen.

De kookzones worden warm wanneer u kookt. Houd kleine kinderen altijd uit de buurt van het apparaat.

WAARSCHUWING: Dit apparaat en het oppervlak worden heet bij het koken.

Let erop dat u niet met het hete delen in aanraking komen.

Kinderen onder 8 jaar moet u uit de buurt van het apparaat houden, tenzij het kind onder toezicht is van een volwassene.

Kinderen boven 8 jaar en personen met een fysieke, zintuiglijke of verstandelijke beperking of gebrek aan kennis en ervaring, mogen dit apparaat alleen gebruiken als er toezicht wordt gehouden door een volwassene die verantwoordelijk is voor hun veiligheid en nadat ze instructies hebben gekregen over het gebruik van het apparaat en ze de gevaren begrijpen van een onjuist gebruik.
Kinderen mogen niet met dit apparaat spelen.
Kinderen mogen dit apparaat niet zonder toezicht onderhouden en reinigen.

WAARSCHUWING Veiligheid tijdens het gebruik

Dit apparaat mag alleen worden gebruikt voor de normale bereiding van voedsel in een huishouden. Het is niet geschikt voor commercieel of industrieel gebruik.

Gebruik de kookplaat nooit om een ruimte te verwarmen.

Let op wanneer u elektrische apparaten aansluit op een stopcontact in de buurt van de kookplaat. Snoeren mogen nooit in aanraking met de kookplaat komen.

Oververhitte vetten en oliën kunnen snel ontvlammen. Blijf altijd bij het apparaat wanneer u voedsel bereidt in vet of olie, bijvoorbeeld wanneer u friet bakt.

Schakel de kookzone na gebruik uit.

Houd de bedieningszones schoon en droog.

Plaats nooit brandbare zaken op de kookplaat i.v.m. brandgevaar. Gebruik de kookplaat nooit om aluminiumfolie, producten die in aluminiumfolie zijn gewikkeld of bevroren levensmiddelen in een aluminium verpakking te verhitten.

Onzorgvuldig gebruik van het apparaat kan tot brandwonden leiden. Snoeren van elektrische apparaten mogen nooit in aanraking komen met het hete oppervlak van de kookplaat of hete pannen.

Gebruik de kookplaat niet om kleding te drogen.

Bewaar nooit brandbare materialen zoals spuitbussen en reinigingsmiddelen in laden of kasten onder de kookplaat.

WAARSCHUWING: Gebruikers met een pacemaker of een actief hartimplantaat moeten met hun bovenlichaam ten minste 30 cm afstand tot ingeschakelde inductiezones bewaren. Raadpleeg bij twijfel de fabrikant van het apparaat of een arts.

WAARSCHUWING: Laat i.v.m. brandgevaar pannen met vet of olie nooit zonder toezicht op de kookplaat staan. Probeer NOOIT brand te blussen met water. Zet het apparaat uit en bedek de vlam met een deksel, een branddeken of gebruik een brandblusser.

WAARSCHUWING: Om brandgevaar te voorkomen, mag u geen voorwerpen op de kookzone bewaren.

⚠ WAARSCHUWING Veiligheid tijdens de reiniging

Schakel de apparatuur altijd uit alvorens u deze gaat reinigen.

Om veiligheidsredenen mag het apparaat niet worden gereinigd met stoom- of hogedrukreinigers.

Volg bij het reinigen van de kookplaat de aanwijzingen in deze gebruiksaanwijzing.

Gebruik geen stoomreiniger.

Gebruik geen agressieve reinigingsmiddelen of een scherpe metalen schraper om dit apparaat schoon te maken. Dit kan krassen op het oppervlak veroorzaken.

⚠ WAARSCHUWING Symbolen voor ernstige waarschuwingen bij de installatie

★ De installatie van deze kookplaat moet worden uitgevoerd door een gekwalificeerd servicetechnicus die door de fabrikant is opgeleid. Raadpleeg het gedeelte “De kookplaat installeren”.

Steek de stekker in een geschikt stopcontact en gebruik deze contactdoos alleen voor dit apparaat. Steek de stekker stevig in het stopcontact. Gebruik bovendien nooit een verlengsnoer.
- Wanneer u zich niet aan deze instructies houdt en een wandcontactdoos met andere apparaten deelt via een verlengsnoer (met of zonder verdeeldoos), kan dit tot elektrische schokken en brand leiden.

- Gebruik geen transformator. Dit kan leiden tot elektrische schokken of brand.

De installatie van dit apparaat moeten worden uitgevoerd door een gekwalificeerd installateur of servicebedrijf.
- Wanneer u zich hier niet aan houdt, kan dit leiden tot elektrische schokken, brand, ontploffing, problemen met het product en lichamelijk letsel.

Het apparaat moet na de installatie kunnen worden afgesloten van de stroomvoorziening.

U kunt het apparaat afsluiten door de stekker toegankelijk te laten of door een schakelaar in de bedrading in te bouwen overeenkomstig de richtlijnen voor bedrading.

Installeer het apparaat niet in de buurt van een verwarming of ontvlambaar materiaal.

Installeer het apparaat niet op een vochtige, olieachtige of stoffige plaats of op een plaats die blootstaat aan direct zonlicht of water (regendruppels).

Installeer het apparaat niet op een plaats waar gas kan lekken.
- Dit kan leiden tot elektrische schokken of brand.

Het apparaat is niet bedoeld voor installatie in mobiele voertuigen, caravans en soortgelijke voertuigen, enzovoort.

Dit apparaat moet correct worden geaard.

Sluit de aardedraad nooit aan op een gasleiding, plastic waterleiding of telefoonlijn.
- Dit kan resulteren in elektrische schokken, brand, een explosie of problemen met het product.
- Sluit de voedingskabel nooit aan op een stopcontact dat niet goed is geaard en zorg ervoor dat het stopcontact voldoet aan de lokale en nationale voorschriften.

⚠ LET OP Symbolen voor zaken waarop u moet letten bij de installatie

Dit apparaat moet binnen het bereik van een stopcontact worden geplaatst.
- Wanneer u dit niet doet, bestaat het risico op elektrische schokken of brand door lekstroom.

Plaats uw wasmachine op een vlakke en harde ondergrond die het gewicht van de wasmachine kan houden.
- Wanneer u zich hier niet aan houdt, kan dit leiden tot abnormale trillingen en geluiden en problemen met het product.

Installeer het apparaat op voldoende afstand van de wand.
- Wanneer u zich hier niet aan houdt, kan er door oververhitting brand ontstaan.

Zorg voor de minimaal benodigde vrije ruimte boven de kookplaat.

⚠ WAARSCHUWING Symbolen voor ernstige waarschuwingen met betrekking tot elektriciteit

Gebruik een droge doek om regelmatig alle vreemde stoffen, zoals stof en water, van de voedingsterminals en contactpunten te verwijderen.
- Trek de stekker uit het stopcontact en reinig deze met een droge doek.
- Wanneer u dit niet doet, kan dit leiden tot elektrische schokken of brand.

Steek de stekker zodanig in het stopcontact dat het snoer rechtstreeks naar de vloer loopt.
- Wanneer u de stekker op de kop in het stopcontact steekt, kunnen de stroomdraden in de kabel beschadigd raken. Dit kan leiden tot elektrische schokken of brand.

Steek de stekker stevig in het stopcontact. Gebruik geen beschadigde stekker, beschadigde voedingskabel of los stopcontact.
- Dit kan leiden tot elektrische schokken of brand.
Buig de voedingskabel niet te veel en trek er niet aan.
Voorkom kinken en knopen in de voedingskabel.
Haak de voedingskabel niet achter een metalen plaat, plaats geen zware objecten op de voedingskabel, plaats de voedingkabel niet tussen twee objecten en druk de voedingskabel niet in de ruimte achter de wasmachine.
- Dit kan leiden tot elektrische schokken of brand.
Haal de stekker niet uit het stopcontact door aan de voedingskabel te trekken.
- Ontkoppel de voedingskabel door de stekker los te trekken.

- Wanneer u dit niet doet, kan dit leiden tot elektrische schokken of brand.

Als uw apparaat of het netsnoer beschadigd is, neemt u contact op met het dichtstbijzijnde Samsung servicecenter.

LET OP Symbolen voor zaken waarop u moet letten met betrekking tot elektriciteit

Trek tijdens onweer of wanneer het apparaat langere tijd niet wordt gebruikt, de stekker uit het stopcontact.
- Wanneer u dit niet doet, kan dit leiden tot elektrische schokken of brand.

WAARSCHUWING Symbolen voor ernstige waarschuwingen bij het gebruik

In het geval van een gaslek (zoals propaangas, LPG, etc.) moet u de ruimte meteen ventileren en raakt u de stekker niet aan. Raak het apparaat of de stroomkabel niet aan.
- Gebruik geen ventilator.
- Een vonk kan een explosie of brand veroorzaken.

Het apparaat wordt heet tijdens het gebruik. Zorg ervoor dat u de verwarmingselementen binnen in de kookplaat nooit aanraakt.

Gebruik ALTIJD ovenwanten wanneer u een schotel van de kookplaat haalt, om brandwonden te voorkomen.

WAARSCHUWING: De inhoud van zuigflessen en potjes met babyvoeding moeten worden geroerd of geschud, en de temperatuur moet voor gebruik worden gecontroleerd om brandwonden te voorkomen.

Als het netsnoer is beschadigd, moet u het laten vervangen door de fabrikant of de onderhoudsdienst van de leverancier, of door een andere gekwalificeerde monteur, om gevaarlijke situaties te voorkomen.

Kinderen moeten onder toezicht staan, om te voorkomen dat ze met het apparaat gaan spelen.

WAARSCHUWING: Laat de kookplaat alleen zonder toezicht door kinderen gebruiken nadat u duidelijke instructies hebt

gegeven en u ervan overtuigd bent dat het kind in staat is de kookplaat op een veilige manier te bedienen en begrijpt wat de gevaren zijn van onjuist gebruik.

Dit apparaat is niet bedoeld om te worden gebruikt door personen (waaronder kinderen) met een verminderd fysiek, zintuiglijk of verstandelijk vermogen, of gebrek aan ervaring en kennis, tenzij zij onder toezicht staan of instructies krijgen over het gebruik, door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.

WAARSCHUWING: Bereikbare onderdelen kunnen heet worden tijdens het gebruik. Houd kinderen uit de buurt om brandwonden te voorkomen.

WAARSCHUWING: Als de kookplaat barsten vertoont, schakelt u het apparaat uit om een eventuele elektrische schok te voorkomen. U kunt de kookplaat pas weer gebruiken wanneer het glazen oppervlak is vervangen.
Metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en deksels mogen niet op de kookplaat worden geplaatst, aangezien deze heet kunnen worden.

Kom niet met natte handen aan de stekker.
- Als u dit wel doet, loopt u het risico op een elektrische schok.

Schakel het apparaat niet uit door de stekker uit het stopcontact trekken terwijl het apparaat in bedrijf is.
- Wanneer u de stekker weer in het stopcontact steekt, kan er een vonk ontstaan, wat kan leiden tot elektrische schokken of brand.

Houd alle verpakkingsmaterialen buiten bereik van kinderen, aangezien deze materialen gevaarlijk voor kinderen kunnen zijn.
- Als een kind een zak over het hoofd trekt, kan dit leiden tot verstikking.
- Wanneer u zich hier niet aan houdt, kan dit leiden tot elektrische schokken, brand en lichamelijk letsel.

Gebruik dit apparaat nooit voor andere doeleinden dan maaltijdbereiding.
- Wanneer u zich hier niet aan houdt, kan dit tot brand leiden.
Verhit nooit plastic of papieren houders en gebruik deze niet in combinatie met de kookplaatfunctie.
- Wanneer u zich hier niet aan houdt, kan dit tot brand leiden.
Oververhit voedsel niet.

- Dit kan tot brand leiden.

Verhit geen voedsel dat in papier zoals kranten of tijdschriften is verpakt.

- Dit kan tot brand leiden.

Gebruik of plaats geen ontvlambare sprays of voorwerpen in de buurt van de kookplaat.

- Dit kan tot brand of een ontploffing leiden.

Voor het verwarmen van dranken, zoals koffie, thee, sterke drank of water, of van gerechten zoals curry, soep of stamppot, gebruikt u een instelling op laag vermogen en roert u goed door de inhoud terwijl deze verhit wordt.

- Als u een instelling op hoog vermogen gebruikt, kan dit ertoe leiden dat de inhoud zonder waarschuwing overkookt en ernstige brandwonden veroorzaakt.

⃠ Steek geen vingers, vreemde stoffen of metalen voorwerpen zoals spelden of naalden in sleuven en inlaat- en uitlaatopeningen. Als er vreemde stoffen in deze openingen terechtkomen, moet u de stekker uit het stopcontact halen en contact opnemen met uw verkooppunt of het dichtstbijzijnde Samsung servicecenter.

- Wanneer u zich hier niet aan houdt, kan dit leiden tot elektrische schokken en lichamelijk letsel.

Vul NOOIT een kom of schaal tot aan de rand. Gebruik een schaal die aan de bovenkant breder is dan aan de onderkant om overkoken van de vloeistof te voorkomen. Flessen met een nauwe hals kunnen exploderen als deze oververhit raken.

Verwarm NOOIT een melkfles met de speen erop. De fles kan exploderen als deze oververhit raakt.

Dompel de voedingskabel en stekker niet in water onder en houd de voedingskabel uit de buurt van hete oppervlakken.

Gebruik dit apparaat niet met een beschadigde voedingskabel of stekker.

WAARSCHUWING: vloeistoffen en andere gerechten mogen niet worden verwarmd in een afgesloten verpakking, aangezien deze kan exploderen.

Probeer het apparaat niet eigenhandig te repareren, te demonteren of aan te passen.
- Gebruik geen andere zekeringen (bijvoorbeeld koper, staaldraad, enz.) dan de standaardzekering.
- Als uw apparaat moet worden gerepareerd of opnieuw moet worden geïnstalleerd, neemt u hiervoor contact op met het dichtstbijzijnde Samsung servicecenter.
- Wanneer u dit niet doet, kan dit resulteren in elektrische schokken, brand, problemen met het product of letsel.

Mocht er een vreemde substantie in het apparaat terechtkomen, zoals water, trek dan de stekker uit het stopcontact en neem contact op met het dichtstbijzijnde Samsung servicecenter.
- Wanneer u dit niet doet, kan dit leiden tot elektrische schokken of brand.

Als het apparaat overstroomt, neemt u contact op met het dichtstbijzijnde Samsung servicecenter.
- Wanneer u dit niet doet, kan dit leiden tot elektrische schokken of brand.
Als u een vreemd geluid, een brandlucht of rook waarneemt, haalt u direct de stekker uit het stopcontact en neemt u contact op met het dichtstbijzijnde Samsung servicecenter.
- Wanneer u dit niet doet, kunnen er elektrische schokken of brand ontstaan.

LET OP Symbolen voor zaken waarop u moet letten bij het gebruik

Let erop dat drank en voedsel na het opwarmen erg heet kan zijn.
- Vooral bij het voeden van kinderen moet u controleren of het voldoende is afgekoeld.

Wees voorzichtig bij het opwarmen van vloeistoffen zoals water en andere dranken.
- Gebruik geen gladde houder met een dunne hals.
- Wanneer u zich hier niet aan houdt, kan de inhoud plotseling overstromen en kunt u zich branden.

Raak nooit voedsel of enig deel daarvan tijdens of direct na de bereiding aan.
- Gebruik ovenwanten. Het kan erg heet zijn en u zou zich kunnen branden.

Wanneer het oppervlak is gebarsten, moet u het apparaat met de aan/uit-schakelaar uitzetten.
- Wanneer u zich hier niet aan houdt, kan dit tot elektrische schokken leiden.

Voor kleine hoeveelheden voedsel is een kortere bereidings- of opwarmingstijd nodig.
Als de normale tijden worden aangehouden, kan het eten aanbranden.
Kinderen dienen onder toezicht te worden gehouden om te voorkomen dat ze met het apparaat gaan spelen.
Gemorst voedsel moet van het deksel worden verwijderd voordat u dit opent en het oppervlak van de kookplaat moet afkoelen voordat u het deksel sluit (geldt uitsluitend voor model met deksel).

Ga niet boven op het apparaat staan en plaats er geen voorwerpen op (zoals wasgoed, deksel van kookplaat, brandende kaarsen, brandende sigaretten, borden, chemicaliën, metalen voorwerpen, enzovoort).
- Dit kan resulteren in elektrische schokken, brand, problemen met het product of letsel.

Bedien het apparaat niet met natte handen.
- Als u dit wel doet, loopt u het risico op een elektrische schok.

Spuit geen vluchtige stoffen, zoals insecticiden, op het oppervlak van het apparaat.
- Deze stoffen zijn niet alleen schadelijk voor mensen, maar kunnen ook leiden tot elektrische schokken, brand of problemen met het product.

Plaats het apparaat niet boven een fragiel object zoals een fonteintje of een glazen voorwerp.
- Het fonteintje of glazen voorwerp zou hierdoor kunnen beschadigen.

Wees voorzichtig bij het verwijderen van folie van voedsel dat net uit het apparaat is gehaald.
- Als het voedsel heet is, kan er bij het verwijderen van het folie plotseling hete stoom vrijkomen en kunt u zich branden.

Koppel het apparaat niet los door aan de stroomkabel te trekken. Neem de stekker stevig beet en trek deze recht uit het stopcontact.

- Schade aan de stroomkabel kan kortsluiting, brand of elektrische schokken veroorzaken.

Dit apparaat is niet bedoeld voor bediening met een externe timer of een apart systeem voor bediening op afstand.
Staar niet naar de kookzones (geldt uitsluitend voor model waarin een halogeenlamp is geïnstalleerd).

Schakel na gebruik de desbetreffende kookzone uit via het bijbehorende bedieningselement en vertrouw niet slechts op de pandetector (geldt uitsluitend voor model waarin een pandetector is geïnstalleerd).

⚠ WAARSCHUWING Symbolen voor ernstige waarschuwingen bij het reinigen

Reinig het apparaat nooit door er rechtstreeks water op te spuiten.
Gebruik geen wasbenzine, thinner of alcohol om het apparaat te r einigen.
- Dit kan leiden tot verkleuring, vervorming, schade, elektrische schokken of brand.
Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact voordat u het apparaat reinigt of onderhoudswerkzaamheden verricht.
- Wanneer u dit niet doet, kan dit leiden tot elektrische schokken of brand.
Gebruik voor uw eigen veiligheid geen hogedrukreinigers of stoomreinigers.

⚠ WAARSCHUWING Symbolen voor zaken waarop u moet letten bij het reinigen

U moet de kookplaat regelmatig reinigen en voedselresten verwijderen.

Als de kookplaat niet schoon gehouden wordt, kan het oppervlak beschadigd raken. Hierdoor kan de levensduur van het apparaat nadelig beïnvloed worden en kunnen mogelijk gevaarlijke situaties ontstaan.

Pas op dat u zich bij het reinigen van het apparaat (binnen-/ buitenkant) niet bezeert.
- U kunt zich aan de scherpe randen van het apparaat bezeren.
Reinig het apparaat niet met een stoomreiniger.
- Het apparaat kan hierdoor gaan roesten.

Verwijderingsinstructies

⚠ WAARSCHUWING Verpakkingsmateriaal afvoeren

Alle verpakkingsmaterialen die zijn gebruikt zijn volledig recyclebaar. Vellen en harde schuimdelen zijn op de overeenkomstige manier gemarkeerd. Let er bij de verwijdering van verpakkingsmateriaal en oude apparaten op dat u zich houdt aan veiligheids- en milieuvoorschriften.

⚠ WAARSCHUWING De juiste wijze om uw oude apparatuur af te voeren

WAARSCHUWING: Laat een bevoegd technicus het apparaat van de stroomvoorziening loskoppelen en het netsnoer verwijderen.

Het apparaat mag niet worden meegegeven met het huisvuil.

Informatie over het ophalen van grofvuil en eventuele stortplaatsen is beschikbaar bij de milieudienst van uw gemeente.



Correcte verwijdering van dit product (Elektrische & elektronische afvalapparatuur)

(Van toepassing in landen waar afval gescheiden wordt ingezameld)

Dit merkteken op het product, de accessoires of het informatiemateriaal duidt erop dat het product en zijn elektronische accessoires (bv. lader, headset, USB-kabel) niet met ander huishoudelijk afval verwijderd mogen worden aan het einde van hun gebruiksduur. Om mogelijke schade aan het milieu of de menselijke gezondheid door ongecontroleerde afvalverwijdering te voorkomen, moet u deze artikelen van andere soorten afval scheiden en op een verantwoorde manier recyclen, zodat het duurzame hergebruik van materiaalbronnen wordt bevorderd.
Huishoudelijke gebruikers moeten contact opnemen met de winkel waar ze dit product hebben gekocht of met de gemeente waar ze wonen om te vernemen waar en hoe ze deze artikelen milieuvriendelijk kunnen laten recyclen.
Zakelijke gebruikers moeten contact opnemen met hun leverancier en de algemene voorwaarden van de koopovereenkomst nalezen.
Dit product en zijn elektronische accessoires mogen niet met ander bedrijfsafval voor verwijdering worden gemengd.

Inhoud

Installatie van de kookplaat

⚠ WAARSCHUWING Zorg dat uw apparaat uitsluitend wordt geïnstalleerd en geaard door een gekwalificeerde monteur. Houd u aan deze instructie. De garantie geldt niet voor enige vorm van schade die het gevolg is van onjuiste installatie. Technische gegevens zijn achter in deze gebruiksaanwijzing te vinden.

Veiligheidsinstructies voor de installateur

- De elektrische installatie van het apparaat moet zodanig zijn dat het aan beide polen kan worden afgesloten van de stroom en dat de contacten ten minste 3 mm van elkaar verwijderd kunnen worden. Geschikte installaties hiervoor zijn ondermeer smeltzekeringen, zekeringen (schroefzekeringen moeten uit de houder worden genomen), aardlekschakelaars en contactors.
- Op het gebied van de brandveiligheid voldoet dit apparaat aan EN 60335-2-6. Dit type apparaat kan worden geïnstalleerd naast een hoge kast of een wand aan één kant.
- Er mogen geen laden worden aangebracht onder de kookplaat.
- De installatie moet bescherming bieden tegen schokken.
- De keukeneenheid waarin het apparaat wordt gemonteerd moet voldoen aan de stabiliteitseisen van DIN 68930.
- Als beschermende maatregel tegen vocht dienen alle open oppervlakken te worden afgesloten met een geschikte afdichtkit.
- Op betegelde werkbladen moeten de voegen in de omgeving van de kookplaat volledig zijn gevuld met voegspecie.
- Zorg dat de afdichting goed op het werkblad aansluit en dat er geen openingen ontstaan. Gebruik nooit extra siliconenkit; hierdoor wordt verwijdering bij onderhoud en reparaties erg moeilijk.
- De kookplaat moet van onderaf omhoog worden geduwd om hem te kunnen uitnemen.

- Onder de kookplaat moet een plank zijn geplaatst.
- De ventilatieopening tussen het werkblad en de voorkant van de eenheid eronder mag niet worden afgedekt.

Aansluiting op de stroomvoorziening

Alvorens u overgaat tot aansluiting, controleert u of het nominale voltage, d.w.z. het voltage op het typeplaatje, overeenkomt met het aangeboden voltage van de stroomvoorziening. Dit plaatje vindt u onder aan de behuizing van de kookplaat.

WAARSCHUWING **Sluit de stroom af alvorens u de bedrading aansluit.**

Het verwarmingselement heeft een voltage van AC 230 V~. Het apparaat werkt echter ook prima op oudere netwerken met AC 220 V~ of AC 240 V~.

De kookplaat moet zodanig worden aangesloten dat hij aan beide polen kan worden afgesloten van de stroom en dat de contactpunten ten minste 3 mm van elkaar verwijderd kunnen worden, bijvoorbeeld door middel van smeltveiligheden, zekeringen (schroefzekeringen moeten uit de houder worden genomen), aardlekschakelaars en contactors.

WAARSCHUWING **De kabelaansluitingen moeten voldoen aan de regelgeving en de schroeven van de aansluitingen moeten stevig worden aangedraaid.**

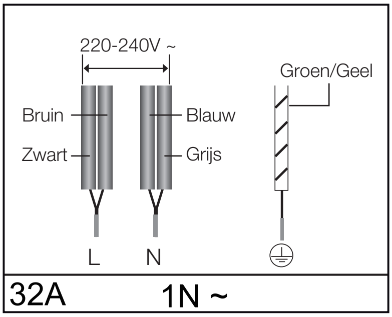
WAARSCHUWING Wanneer de kookplaat eenmaal is aangesloten op de stroomvoorziening, controleert u of alle kookzones gereed zijn voor gebruik door ze een voor een in te schakelen en met geschikte pannen op maximaal te zetten.

Wanneer de kookplaat de eerste keer wordt ingeschakeld, lichten alle displays op en wordt het kinderslot geactiveerd.

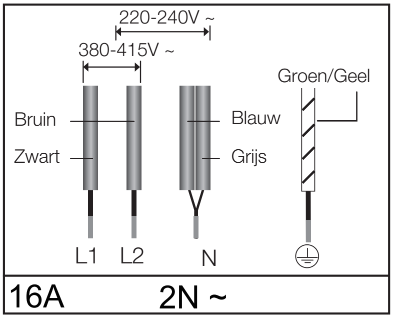
WAARSCHUWING Let op de juiste aansluiting van fase en neutraal bij de aansluitingen in huis en van het apparaat (aansluitschema's); anders kunnen onderdelen beschadigd raken.
De garantie geldt niet voor schade die ontstaat door onjuiste installatie.

WAARSCHUWING Indien het netsnoer beschadigd is, moet dit vervangen worden door een speciaal snoer, verkrijgbaar bij de fabrikant of een servicepunt.

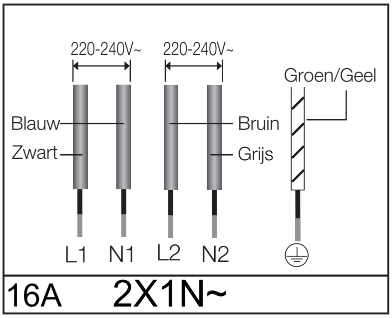
• 1N~



• 2N~: Scheid de 2-fasige aders(L1 en L2) vóór aansluiting.



2x1N~: Scheid de draden voor aansluiting.



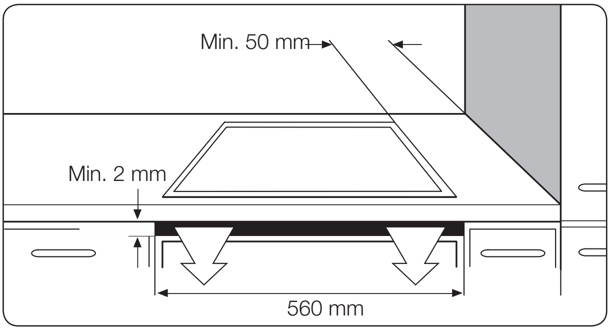
WAARSCHUWING Volg voor een correcte aansluiting op de stroomtoevoer het bedradingsschema dat in de buurt van de aansluitingen te vinden is.

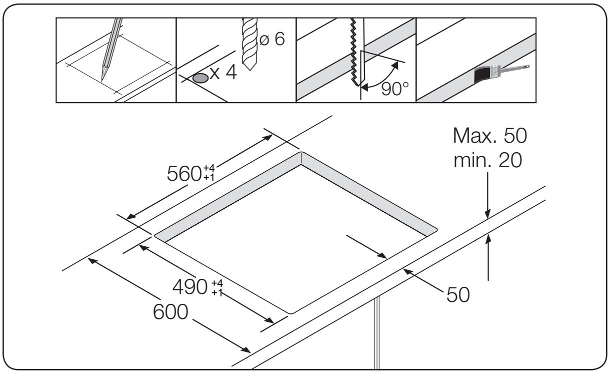
Installatie in het werkblad

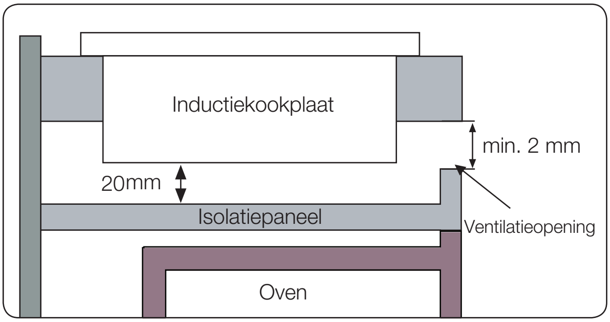
Neem het serienummer van het apparaat over voordat u het installeert. Dit nummer heeft u nodig wanneer u om assistentie vraagt en het is niet langer zichtbaar na installatie, aangezien het zich op het typeplaatje bevindt op de onderzijde van het apparaat.

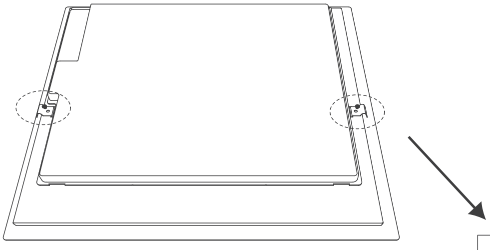
Let op de minimale vereisten voor ruimte en speling.

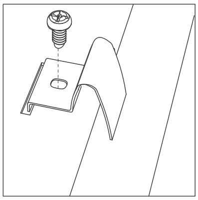
Zet de beugels aan beide zijden vast met de bijgeleverde schroeven alvorens u de kookplaat op de beugels monteert.



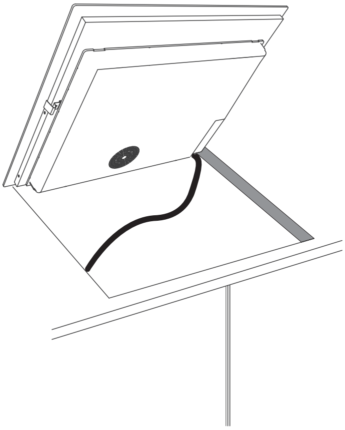




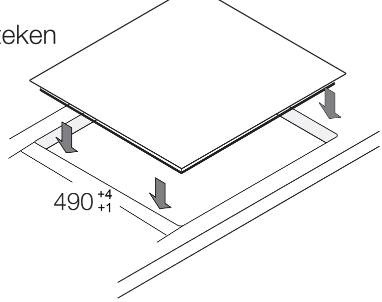




Monteer de twee beugels

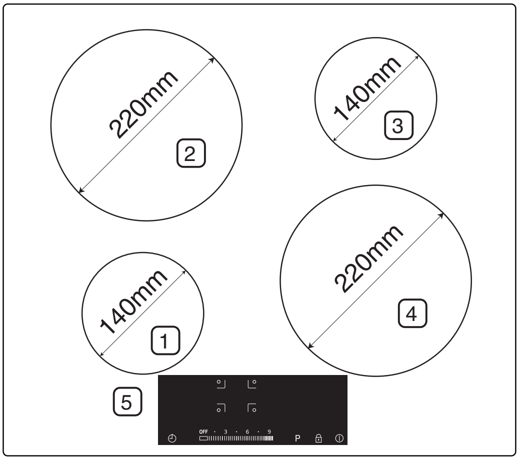


In de opening steken



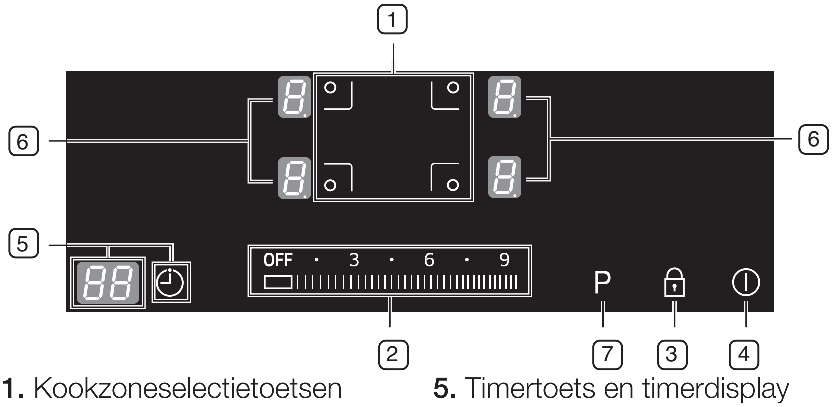
Onderdelen en kenmerken

Kookzones



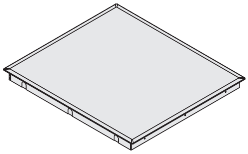
1. Inductiekookzone 1250 W, met Powerboost 1500 W
2. Inductiekookzone 2350 W, met Powerboost 2600 W
3. Inductiekookzone 1250 W, met Powerboost 1500 W
4. Inductiekookzone 2350 W, met Powerboost 2600 W
5. Bedieningspaneel

Bedieningspaneel

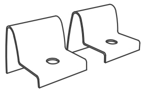


1. Kookzoneselectietoetsen
2. Selectietoetsen temperatuurinstelling
3. Vergrendelingstoets
4. Aan/uit-toets
5. Timertoets en timerdisplay
6. Indicators voor temperatuurinstellingen en restwarmte
7. Powerboost-toets voor extra vermogen

Onderdelen



Inductiekookplaat



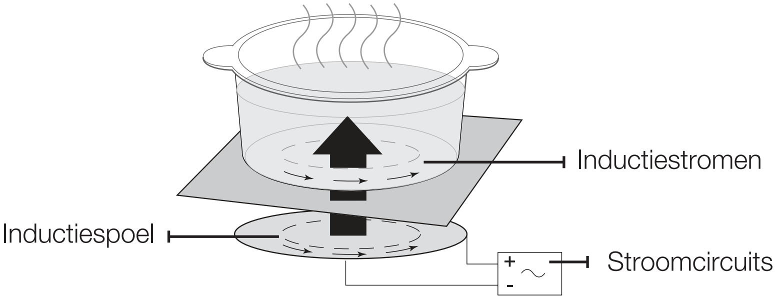
Installatiebeugels



Schroeven

Verhitting door inductie

- **Het principe achter verhitting door inductie:** Wanneer u een pan op een kookzone plaatst en deze inschakelt, produceert het stroomcircuit in de inductiekookplaat een "inductiestroom" in de bodem van de pan, waardoor de temperatuur van de pan onmiddellijk stijgt.



- **Sneller koken, bakken en braden:** Doordat de pan rechtstreeks wordt verhit, dus zonder dat het glas eerst wordt verhit, is dit systeem efficiënter dan andere, omdat er geen warmte verloren gaat. De meeste opgenomen energie wordt in warmte omgezet.

De belangrijkste functies van uw apparaat

- **Keramisch glazen kookoppervlak:** Het apparaat beschikt over een keramisch glazen kookoppervlak en vier snel reagerende kookzones.
- **Tiptoetsen:** Het apparaat kan worden bediend door middel van tiptoetsen.
- **Eenvoudig reinigen:** Het voordeel van een keramisch glazen kookoppervlak en de tiptoetsen is dat ze eenvoudig te reinigen zijn. Het gladde en vlakke oppervlak kan zonder veel moeite worden schoongeveegd.
- **Aan/uit-toets:** De Aan/uit-toets dient als aan/uit-schakelaar voor het apparaat. Wanneer u deze aantikt, wordt de stroom volledig in- of uitgeschakeld.
- **Controle- en functie-indicatoren:** Digitale displays en indicatorlampjes geven informatie over de instellingen en de geactiveerde functies en over eventuele restwarmte in de verschillende kookzones.
- **Veiligheidsuitschakeling:** Een veiligheidsschakeling zorgt ervoor dat alle kookzones automatisch worden uitgeschakeld wanneer de instelling na een bepaalde tijd niet is gewijzigd.
- **Restwarmte-indicator:** Een pictogram voor restwarmte verschijnt wanneer de kookzone nog zo heet is dat er verbrandingsgevaar bestaat.
- **Powerboost-functie P:** Met deze functie kunt u de inhoud van de pan sneller verwarmen dan met het maximaal instelbare vermogen 'P' mogelijk is. (Op het display wordt '9' weergegeven.)
- **Automatische pandetectie:** Elke kookzone bevat een automatische pandetector. Deze is ingesteld om pannen te herkennen die net iets kleiner zijn dan de kookzone. Pannen moeten altijd midden op de kookzone worden geplaatst. Tevens moeten de pannen voor inductie geschikt zijn.
- **Digitale displays:** De vier digitale displayvelden zijn aan de vier kookzones toegewezen.

Ze tonen de volgende informatie

- -: het apparaat is ingeschakeld
- 1 tot 9 , P: voor het selecteren van de temperatuurinstellingen
- H: restwarmte
- L: het kinderslot is geactiveerd

- E3 E4 : foutmelding, de kookplaat is oververhit geraakt vanwege onjuist gebruik (bijvoorbeeld door gebruik van lege pannen).
- U : foutmelding, de pan is ongeschikt of te klein, of er is geen pan op de kookzone geplaatst.

Veiligheidsuitschakeling

Als een van de kookzones niet wordt uitgeschakeld of als de temperatuurinstelling gedurende langere tijd niet wordt gewijzigd, wordt de kookzone automatisch uitgeschakeld.
Eventueel restwarmte wordt aangegeven met H (voor “heet”) op de digitale displays van de desbetreffende kookzones.
De kookzones worden na de onderstaande perioden automatisch uitgeschakeld.

Temperatuurinstelling	Uitgeschakeld
1-3	Na 8 uur
4-6	Na 4 uur
7-9	Na 2 uur

Als de kookplaat oververhit is vanwege onjuist gebruik, wordt E3 E4 weergegeven. De kookplaat wordt vervolgens uitgeschakeld.

Als de pan ongeschikt of te klein is, of als er geen pan op de kookzone is geplaatst, wordt U weergegeven. Vervolgens wordt de desbetreffende kookzone na 1 minuut uitgeschakeld.

Als een of meer van de kookzones wordt uitgeschakeld vóór de aangegeven tijd verstreken is, raadpleegt u het gedeelte "Problemen oplossen".

Als er langer dan 1 minuut geen invoer plaatsvindt, wordt de kookzone uitgeschakeld.

Andere redenen waarom een kookzone soms automatisch wordt uitgeschakeld

Alle kookzones worden direct uitgeschakeld wanneer er vloeistof overkookt en op het bedieningspaneel terechtkomt.
Deze automatische uitschakeling wordt ook geactiveerd wanneer u een vochtige doek op het bedieningspaneel legt. In beide gevallen moet het apparaat opnieuw worden ingeschakeld met de **Aan/uit-toets** ⓘ nadat de vloeistof of de doek is verwijderd.

Restwarmte-indicator

Wanneer een van de kookzones of de gehele kookplaat wordt uitgeschakeld, wordt de achtergebleven restwarmte aangegeven met een H (voor "heet") op de digitale display van de desbetreffende kookzones. Ook nadat de kookzone is uitgeschakeld, zal de restwarmte-indicator pas uitgaan wanneer de kookzone is afgekoeld. U kunt de restwarmte gebruiken voor het ontdooien of het warm houden van voedsel.

H

⚠ WAARSCHUWING Zolang de restwarmte-indicator oplicht bestaat er verbrandingsgevaar.

⚠ WAARSCHUWING Als de stroomvoorziening wordt onderbroken, dooft het symbool en is er niet langer informatie over restwarmte beschikbaar. U kunt zich dan echter nog altijd aan de kookplaat branden. U kunt dit voorkomen door in de omgeving van de kookplaat altijd voorzichtig te zijn.

Temperatuurdetectie

Als de temperatuur van een of meer kookzones om welke reden dan ook de veiligheidsniveaus overschrijden, worden de desbetreffende kookzones automatisch op een lager vermogen gezet.

Nadat u klaar bent met het gebruik van de kookplaat, treedt de ventilator in werking totdat de elektronica van de kookplaat is afgekoeld. De ventilator wordt automatisch in- en uitgeschakeld, afhankelijk van de temperatuur van de elektronica.

Voor u begint

Eerste reiniging

Veeg het keramisch glazen oppervlak schoon met een vochtige doek en een speciale reiniger voor keramische kookplaten.

⚠ WAARSCHUWING Gebruik nooit bijtende of schurende reinigingsmiddelen. Het oppervlak zou hierdoor kunnen worden beschadigd.

Gebruik van de kookplaat

Pannen voor inductiekoken

De inductiekookplaat kan alleen worden ingeschakeld wanneer er een pan met een magnetische bodem op een van de kookzones is geplaatst. De volgende soorten pannen zijn geschikt.

Pannen

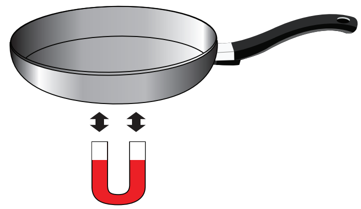
Pannen	Geschikt
Staal, geëmailleerd staal	Ja
Gietijzer	Ja
Roestvrij staal	Indien door de fabrikant aangegeven
Aluminium, koper, brons	Nee
Glas, aardewerk/keramiek, porselein	Nee

Pannen voor inductiekookplaten zijn als zodanig door de fabrikant aangemerkt.

Bepaalde pannen kunnen geluid produceren wanneer ze op inductiekookzones worden gebruikt. Deze geluiden zijn geen fout in het apparaat en staan een goede werking niet in de weg.

Geschiktheidstest

Pannen zijn geschikt voor inductiekoken als er een magneet door de bodem van de pan wordt aangetrokken en de pan als geschikt wordt aangemerkt door de fabrikant van de pan.



Panformaat

Inductiekookzones passen zich aan het formaat van de panbodem aan, maar tot een bepaalde grens. Het magnetische deel van de panbodem moet echter een bepaalde minimumdiameter hebben, afhankelijk van de grootte van de kookzone.

Diameter van kookzones	Minimumdiameter van de bodem van de pan
220 mm	140 mm
140 mm	120 mm

Werkingsgeluiden

U kunt de volgende geluiden horen:

- Krakend geluid: kookgerei is gemaakt van verschillende materialen.
- Fluittoon: u gebruikt meer dan twee kookzones en de pan is gemaakt van verschillende materialen.
- Brom-/zoemgeluid: u gebruikt een hoog vermogensniveau.
- Klikgeluid: er vindt een elektrische schakeling plaats.
- Sis-/zoemgeluid: de ventilator werkt.

Deze geluiden zijn normaal en duiden niet op een defect.

Gebruik geschikte pannen

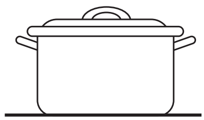
Betere pannen leiden tot betere resultaten.

- U herkent geschikte pannen aan hun onderkant. De onderkant dient zo dik en zo plat mogelijk te zijn.
- Wanneer u nieuwe pannen koopt, dient u vooral ook te letten op de diameter van de onderkant. Fabrikanten geven vaak alleen de diameter van de bovenrand van de pan aan.
- Gebruik geen pannen die een beschadigde onderzijde hebben met ruwe randen of bramen. Er kunnen krassen komen wanneer deze pannen worden verschoven.
- De onderzijde van koude pannen is normaal gesproken iets naar binnen gebogen (concaaf). Deze mag nooit naar buiten gebogen zijn (convex).
- Als u een speciaal type pan wilt gebruiken, bijvoorbeeld een hogedrukpan, een sudderpan of een wok, raadpleegt u de instructies van de fabrikant.

Tips voor energiebesparing

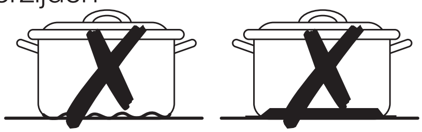
U kunt kostbare energie besparen door op de volgende zaken te letten.

- Zorg altijd dat de potten en pannen op de kookplaat staan voordat u de kookzone inschakelt.



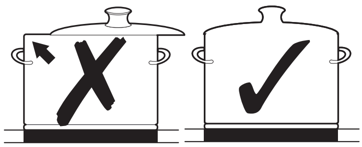
Goed

- Verontreinigde kookzones en onderzijden van pannen leiden tot een groter energieverbruik.



Fout

- Plaats zo veel mogelijk de deksels stevig op de pannen om deze geheel af te sluiten.



- Schakel de kookzones uit voordat het einde van de kooktijd is bereikt om de restwarmte te gebruiken om het voedsel warm te houden of om voedsel te ontdooien.

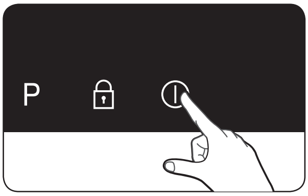
De tiptoetsbediening gebruiken

Als u de tiptoetsen wilt bedienen, raakt u het gewenste paneel met de top van uw wijsvinger aan totdat het betreffende display oplicht of uitgaat of tot de gewenste functie is geactiveerd.
Zorg dat u slechts één tiptoets tegelijk aanraakt wanneer u het apparaat bedient. Als de vinger te plat op het paneel wordt gedrukt, kan een tiptoets ernaast ook worden ingeschakeld.

Het apparaat inschakelen

1. Raak de **Aan/Uit-toets** ⏻ ongeveer 1 seconde aan.

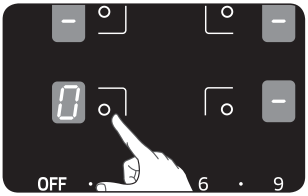
2. Op het digitale display verschijnt nu –.



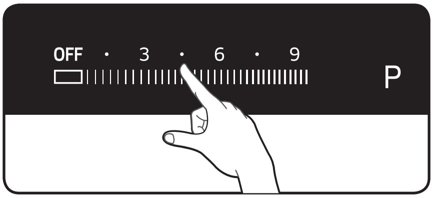
Nadat de **Aan/uit-toets** ⏻ is aangeraakt om het apparaat in te schakelen, moet binnen ongeveer 1 minuut een temperatuur worden ingesteld. Anders schakelt het apparaat zichzelf om veiligheidsredenen weer uit.

De gewenste temperatuurinstelling selecteren

1. Raak voor het selecteren van de kookzone de tiptoets van de gewenste zone aan.



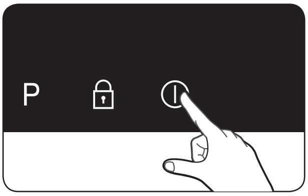
2. Voor het instellen van het **temperatuurniveau raakt** u de temperatuurselectietoetsen aan.



Als meer dan 1 sensor, behalve **de slide-control toets**, langer wordt ingedrukt dan 10 seconden, is een akoestisch signaal hoorbaar en schakelt het apparaat uit. Raak **Aan/Uit** ⓘ aan om te resetten.

Het apparaat uitschakelen

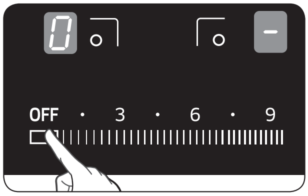
Het apparaat kan met behulp van de **Aan/uit-toets** ⓘ volledig worden uitgeschakeld.
Raak de **Aan/Uit-toets** ⓘtoets ong. 1 seconde aan.



Nadat u een kookzone of het gehele kookoppervlak hebt uitgeschakeld, wordt de aanwezigheid van restwarmte aangegeven op de digitale displays van de betreffende kookzone in de vorm van een H (voor “heet”).

Kookzones uitschakelen

Voor het uitschakelen van een kookzone, zet de instelling op 0 door " OFF " te gebruiken op het dashboard.

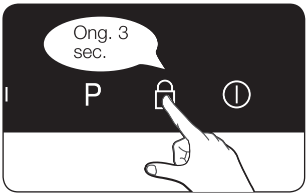


Het kinderslot gebruiken

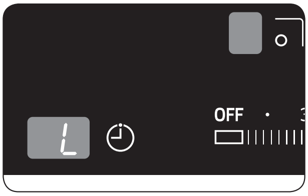
U kunt het kinderslot gebruiken om het apparaat te beveiligen tegen onbedoeld inschakelen van een kookzone en activering van het kookoppervlak.
Daarnaast kan tijdens het koken het bedieningspaneel, met uitzondering van de **Aan/Uit-toets** ⓘ ,worden vergrendeld om te voorkomen dat instellingen per ongeluk worden veranderd, bijvoorbeeld wanneer u met een doek over het paneel veegt.

Het kinderslot in- en uitschakelen

1. Raak de **Vergrendelingstoets** 🔒 ong. 3 seconden aan.
   Er klinkt een geluid ter bevestiging.



2. L verschijnt nu op het display om aan te geven dat het kinderslot is geactiveerd.



3. Als u het kinderslot wilt uitschakelen, raakt u de **Vergrendelingstoets** 🔒 nogmaals ongeveer 3 seconden aan.
   Er klinkt een geluid ter bevestiging.

Timer

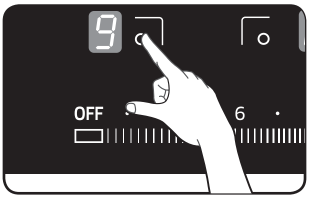
Er zijn twee manieren om de timer te gebruiken:

De timer als veiligheidsuitschakeling gebruiken:
Als er een bepaalde tijd is ingesteld voor een kookzone, wordt de kookzone vanzelf uitgeschakeld zodra deze periode is verstreken. Deze functie kan worden gebruikt voor meerdere kookzones tegelijk.
De timer gebruiken om af te tellen:
De afteltimer kan worden gebruikt wanneer een kookzone is ingeschakeld.

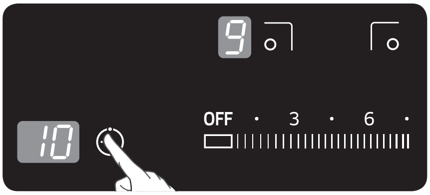
Veiligheidsuitschakeling instellen

De kookzone(s) waarvoor u de veiligheidsuitschakeling instelt moet(en) ingeschakeld zijn.

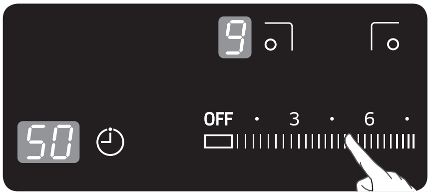
1. De verwarmingszone selectiesensor aanraken.



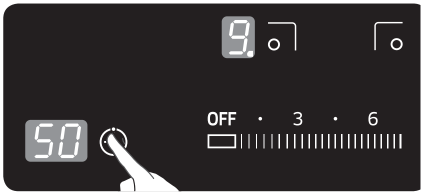
2. Raak de sensor aan, de '10' wordt weergegeven in de timer display en de '1' knippert.



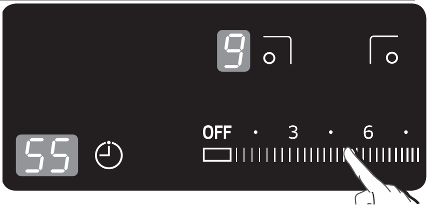
3. De tijd instellen door de schuif aanraakregeling aan te raken (u kunt 10 min, 20 min,,,,,90 min instellen)



4. Raak de "Timer" sensor opnieuw aan. De "0" knippert nu.



5. De tijd instellen door de slide-control toets aan te raken (kan 1 min,2 min,,,,,9 min instellen)



Rechts van het vermogenniveau knippert een punt (.) symbool tijdens veiligheidsuitschakeling.

Om de timer instelling te annuleren, stelt u de tijd in op "nul". De timer display geeft nu " 00 " weer.

Afteltimer

Als u de afteltimer wilt gebruiken, moet het apparaat zijn ingeschakeld, maar alle kookzones uitgeschakeld.

1. Raak de **timertoets** aan.
   Op het timerdisplay wordt 10 weergegeven.
2. Doe de gewenste instellingen voor de timer met **de slide-control toets**.De afteltimerfunctie wordt nu geactiveerd en de resterende tijd verschijnt in het timerdisplay.

Als u de resterende tijd wilt aanpassen, raakt u de **timertoets** aan en wijzigt u de instellingen met behulp van de **de slide-control toets**.

3. De zoemer piept nu 30 seconden wanneer de instelling van de timer is voltooid.

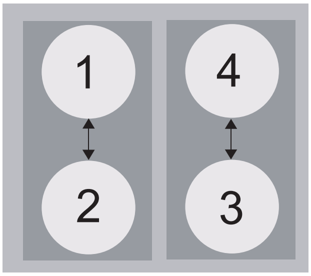
Powerboost

De functie Powerboost P zorgt dat er extra vermogen voor de kookzones beschikbaar komt (bijvoorbeeld om een grote hoeveelheid water aan de kook te brengen).
Het extra vermogen wordt voor elk van de kookzones maximaal 5 minuten ingeschakeld.
Daarna ontvangen de kookzones weer vermogen 9.

Onder bepaalde omstandigheden kan de functie Powerboost automatisch worden uitgeschakeld, om de interne elektronische onderdelen van de kookplaat te beschermen.

Energiebeheer

De kookzones kennen een maximaal vermogen.
Als dit maximum bij een kookzone wordt overschreden doordat de Powerboost-functie is ingeschakeld, wordt door de vermogensbeheerfunctie de temperatuurinstelling van een andere, gekoppelde kookzone, automatisch omlaag gebracht.



- Linkerkant: nr. 1 en 2 zijn gekoppelde kookzones.
- Rechterkant: nr. 3 en 4 zijn gekoppelde kookzones.

De indicator voor deze kookzone verandert van de ingestelde temperatuur naar de maximaal mogelijke temperatuur.

- Voorbeeld

Laatste temperatuurinstelling van kookzone (nr. 3)	Temperatuurinstelling van een gekoppelde kookzone (nr. 4)	
	Oorspronkelijke temperatuurinstelling	Automatisch aangepaste temperatuurinstelling
Powerboost-functie	Niveau 6	Niveau 2

Tips voor het bereiden van bepaalde levensmiddelen

De waarden in de onderstaande tabel zijn algemene richtlijnen. De vereiste temperatuurinstellingen voor de verschillende kookmethoden zijn afhankelijk van een aantal variabelen, zoals de kwaliteit van de gebruikte pannen en de hoeveelheid voedsel die wordt bereid.

Instelling schakelaar	Kookmethode	Praktische voorbeelden
9/P	Verwarmen Sauteren Braden	Het verwarmen van grote hoeveelheden vloeistof, het koken van pasta, het dichtschroeien van vlees (goulash bruinen, vlees smoren).
7-8	Intensief Braden	Steak, lendestuk, gebakken aardappels, worst.
5-6	Braden	Schnitzel/karbonade, lever, vis, vleespasteitje, gebakken ei, pannenkoeken / poffertjes.
3-4	Stomen Stoven Koken	Stomen en stoven van kleine hoeveelheden groenten, rijst koken en gerechten met melk.
1-2	Smelten	Boter smelten, gelatine oplossen, chocolade smelten.

De temperatuurinstellingen in de bovenstaande tabel zijn uitsluitend een indicatie.

Al naar gelang de gebruikte pannen en de hoeveelheden voedsel dient u de temperatuurinstellingen aan te passen.

Reiniging en behandeling

Kookplaat

⚠ WAARSCHUWING Reinigingsmiddelen mogen niet in contact komen met het verwarmde keramisch glazen oppervlak. Alle reinigingsmiddelen moeten na reiniging met voldoende schoon water worden verwijderd, aangezien ze anders een bijtend effect kunnen hebben wanneer het oppervlak wordt verwarmd. Gebruik geen agressieve reinigingsmiddelen zoals grill- of ovenspray en metalen of kunststof schuursponsjes.

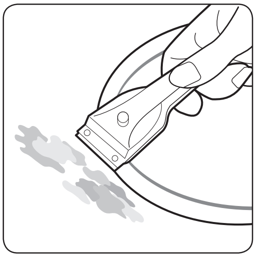
Reinig het keramisch glazen oppervlak steeds na gebruik wanneer het nog net warm aanvoelt. Zo voorkomt u dat eventueel gemorst voedsel op het oppervlak vastbrandt. Verwijder kalkresten, watervlekken, vetspetters en metaalverkleuring met een speciale reiniger voor keramisch glas.

Lichte bevuiling

1. Veeg het keramisch glazen oppervlak met een vochtige doek schoon.
2. Droog het oppervlak met een schone doek. Er mogen geen resten van het reinigingsmiddel op het oppervlak achterblijven.
3. Reinig het gehele keramisch glazen oppervlak minsten eenmaal per week met een speciaal reinigingsmiddel voor keramisch glas.
4. Neem het keramisch glazen oppervlak met voldoende water af en wrijf het met een niet-pluizende doek droog.

Hardnekkig vuil

1. Gebruik voor het verwijderen van overgekookte etensresten en ander hardnekkig vuil een glasschraper.
2. Zet de glasschraper onder een hoek op het keramisch glazen oppervlak.
3. Verwijder het vuil door te schrapen.



Glasschrapers en reinigingsmiddelen voor keramisch glas zijn bij speciaalzaken verkrijgbaar.

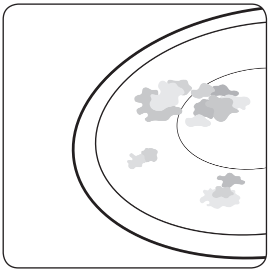
Vastgebrand voedsel en gesmolten materiaal verwijderen

1. Verwijder vastgebrande suiker, gesmolten plastic, aluminiumfolie of andere materialen direct met een glasschraper terwijl ze nog heet zijn.

⚠ WAARSCHUWING Pas op dat u zich niet brandt wanneer u de glasschraper op een hete kookzone gebruikt:

2. Reinig de kookplaat op de normale manier wanneer hij eenmaal is afgekoeld.
   Als de kookzone waarop iets is vastgesmolten inmiddels is afgekoeld, warmt u deze weer op om hem te reinigen.

Krassen of donkere vlekken op het oppervlak van het keramische glas die bijvoorbeeld zijn veroorzaakt door een pan met scherpe randen kunnen niet worden verwijderd. Ze hebben echter geen nadelig effect op de werking van de kookplaat.



Frame van kookplaat (Optioneel)

⚠ WAARSCHUWING Gebruik nooit azijn, citroensap of ontkalkingsmiddelen op het frame van de kookplaat; dit leidt tot doffe vlekken.

1. Veeg het frame met een vochtige doek schoon.
2. Maak resten eerst met een natte doek vochtig. Veeg ze nu weg een wrijf de plaats droog.

Voorkom schade aan uw apparaat

- Gebruik de kookplaat nooit als werkblad of om dingen op te zetten.
- Zet nooit een kookzone aan als er geen pan op staat of wanneer de pan leeg is.
- Keramisch glas is erg duurzaam en bestand tegen temperatuurschokken, maar het is niet onbreekbaar. Het kan beschadigen door een scherp voorwerp of wanneer er een hard voorwerp op valt.

- Plaats nooit pannen op het frame van de kookplaat. Dit kan leiden tot beschadigingen van de afwerking.
- Voorkom dat u zure vloeistoffen, bijvoorbeeld azijn, citroensap en ontkalkingsmiddelen op het frame van de kookplaat morst, aangezien dit soort middelen doffe plekken kan veroorzaken.
- Wanneer suiker of een gerecht dat met suiker is bereid in contact komt met een hete kookzone en smelt, moet dit direct met een glasschraper worden verwijderd terwijl het nog warm is. Als u dit soort vuil eerst laat afkoelen, kan bij het verwijderen beschadiging optreden.
- Houd alle voorwerpen en materialen die kunnen smelten, bijvoorbeeld plastic, aluminiumfolie en ovenfolie uit de buurt van het keramisch glazen oppervlak. Als een dergelijk product op de kookplaat smelt, moet dit direct met een glasschraper worden verwijderd.

Garantie en service

Veelgestelde vragen en problemen oplossen

Storingen kunnen het gevolg zijn van kleine fouten, en u kunt dit soort fouten helpen voorkomen aan de hand van de volgende instructies. Probeer geen verdere reparaties uit te voeren indien de instructies hieronder niet helpen in de aangegeven gevallen.

WAARSCHUWING Reparaties aan de apparatuur mogen alleen worden uitgevoerd door een gekwalificeerde onderhoudstechnicus. Onjuist uitgevoerde reparaties kunnen aanzienlijke risico’s opleveren voor de gebruiker. Als uw apparaat gerepareerd moet worden, neemt u contact op met het servicecenter.

Wat moet ik doen als de kookzones niet werken?

Controleer het volgende:

- Is de zekering in de stoppenkast doorgeslagen? Als dit meerdere malen achtereen gebeurt, belt u een elektricien.
- Is het apparaat ingeschakeld?
- Zijn de indicators op het bedieningspaneel verlicht?
- Is de kookzone ingeschakeld?
- Zijn de kookzones ingesteld op de gewenste temperatuur?

Wat moet ik doen als ik de kookzones niet kan inschakelen?

Controleer het volgende:

- Zijn er meer dan 60 seconden verstreken tussen het moment waarop het apparaat werd ingeschakeld en het moment waarop de kookzone wordt geactiveerd (zie het gedeelte "Het apparaat inschakelen").
- Het bedieningspaneel is gedeeltelijk bedekt met een vochtige doek of vloeistof.

Wat moet ik doen als het gehele display, behalve de indicator voor restwarmte H ineens uitgaat?

Dit kan twee oorzaken hebben:

- Het apparaat is per ongeluk uitgeschakeld.
- Het bedieningspaneel is gedeeltelijk bedekt met een vochtige doek of vloeistof.

Wat moet ik doen als de kookzones zijn uitgeschakeld en er geen restwarmte wordt aangegeven op het display?

Controleer het volgende:

- Is de kookzone slechts kort gebruikt zodat er geen restwarmte is? Als de kookzone heet is, neemt u contact op met het Samsung servicecenter.

Wat moet ik doen als ik de kookzones niet kan in- of uitschakelen?

Dit kan de volgende oorzaken hebben:

- Het bedieningspaneel is gedeeltelijk bedekt met een vochtige doek of vloeistof.
- Het kinderslot is geactiveerd.

Wat moet ik doen als het E3 E4 display oplicht?

Controleer het volgende:

- De kookplaat is oververhit geraakt vanwege onjuist gebruik.
- Raak nadat de kookplaat is afgekoeld de Aan/uit-toets aan om het apparaat te resetten.

Wat moet ik doen als het u display oplicht?

Controleer het volgende:

- De pan is ongeschikt of te klein, of er is geen pan op de kookzone geplaatst.
- Als u een geschikte pan gebruikt, verdwijnt de melding automatisch.

Wat moet ik doen als de koelventilator draait nadat de kookplaat is uitgeschakeld?

Controleer het volgende:

- Als u gereed bent met het gebruiken van de kookplaat, draait de koelventilator automatisch om het apparaat af te koelen.

Als u onnodig een monteur laat komen als gevolg van een bedieningsfout, kan dit voor u kosten opleveren, ook tijdens de garantietermijn.

Service

Raadpleeg voordat u een monteur laat komen voor reparatie of onderhoud eerst het gedeelte "Problemen oplossen".
Als u dan nog steeds hulp nodig heeft, volgt u de onderstaande aanwijzingen.

Betreft het een technische storing?

Als dit het geval is, neemt u contact op met het Samsung servicecenter.
Zorg altijd dat u gegevens bij de hand hebt voordat u belt. Zo wordt het eenvoudiger om het probleem vast te stellen en te bepalen of er een monteur moet worden gestuurd.
Zorg dat u de volgende gegevens klaar hebt:

- Waaruit bestaat het probleem?
- Onder welke omstandigheden doet het probleem zich voor?

Houd het model en het serienummer van uw apparaat gereed wanneer u belt. Deze gegevens vindt u op het typeplaatje:

- Model
- S/N-code (15 cijfers)

Wij raden u aan deze informatie hier te noteren voor uw gemak.

Model: ______________________

Serienummer: ______________________

Wanneer kost service geld, zelfs tijdens de garantieperiode?

- Als u het probleem zelf had kunnen verhelpen door een van de oplossingen te volgen die werd aangedragen onder "Problemen oplossen".
- Als de servicemonteur meerdere bezoeken moet afleggen omdat u voor het eerste bezoek niet alle vereiste informatie hebt doorgegeven en hij daardoor extra onderdelen moet gaan halen. Als u het telefoongesprek goed voorbereidt zoals hierboven is aangegeven, kunt u zich deze kosten besparen.

Technische gegevens

Technische gegevens NZ64H37070K NZ64H37075K

Afmetingen apparaat	Breedte	590 mm
	Diepte	520 mm
	Hoogte	57 mm
Afmetingen uitsnede werkblad	Breedte	560 mm
	Diepte	490 mm
Aansluitingsvoltage		220 - 240 V /400V~ 50 / 60 Hz
Maximaal uitgangsvermogen		7.2 kW
Gewicht(NZ64H37070K)	Netto	10.5 kg
	Bruto	12.0 kg
Gewicht(NZ64H37075K)	Netto	10.7 kg
	Bruto	12.2 kg

Kookzones

Positie	Diameter	Energie
Linksachter	220 mm	2350W/ met Powerboost 2600W
Linksvoor	140 mm	1250W/ met Powerboost 1500W
Rechtsvoor	220 mm	2350W/ met Powerboost 2600W
Rechtsachter	140 mm	1250W/ met Powerboost 1500W

Notities

Notities

VRAGEN OF OPMERKINGEN

LAND	BEL	Of bezoek ons online op
BOSNIA	05 133 1999	www.samsung.com
BULGARIA	07001 33 11 , normal tariff	
CROATIA	062 - SAMSUNG (062-726-7864)	
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	
HUNGARY	06-80-SAMSUNG (726-7864)	
MACEDONIA	023 207 777	
MONTENEGRO	020 405 888	
POLAND	0 801-1SAMSUNG (172-678) +48 22 607-93-33	
ROMANIA	08008 SAMSUNG (08008 726 7864) TOLL FREE No.	
SERBIA	0700 SAMSUNG (0700 726 7864)	
SLOVAKIA	0800-SAMSUNG (0800-726-786)	
LITHUANIA	8-800-77777	
LATVIA	8000-7267	
ESTONIA	800-7267	
AUSTRIA	0810 - SAMSUNG (7267864, € 0.07/min)	
DENMARK	70 70 19 70	
FINLAND	09 85635050	
FRANCE	01 48 63 00 00	
GERMANY	0 180 5 SAMSUNG bzw. 0 180 5 7267864* (*0,14€/Min. aus dem dt. Festnetz, aus dem Mobilfunk max.0,42€/Min.)	
ITALIA	800-SAMSUNG(726-7864)	
CYPRUS	8009 4000 only from landline (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
GREECE	80111-SAMSUNG(80111 726 7864) only from landline (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
LUXEMBURG	261 03 710	
NETHERLANDS	0900-SAMSUNG (0900-7267864) (€ 0,10/Min)	
NORWAY	815-56 480	
PORTUGAL	80820-SAMSUNG(726-7864)	
SPAIN	902 - 1 - SAMSUNG (902 172 678)	
SWEDEN	0771 726 7864 (SAMSUNG)	
U.K	0330 SAMSUNG (7267864)	
EIRE	0818 717100	
SWITZERLAND	0848 - SAMSUNG(7267864, CHF 0.08/min)	www.samsung.com/ch (German) www.samsung.com/ch_fr/(French)
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be (Dutch) www.samsung.com/be_fr (French)

NZ64H37070K
NZ64H37075K

Induktionskochfeld

Bedienungsanleitung

Planet First 100 % Recyclingpapier

Die Bedienungsanleitung ist aus 100% Recycling-Papier hergestellt.

DEUTSCH

Imagine the possibilities

Vielen Dank, dass Sie sich für dieses Gerät von Samsung entschieden haben. Für zusätzliche Serviceinformationen registrieren Sie Ihr Gerät unter www.samsung.com/register.

www.samsung.com/register

SAMSUNG

2013-01-18

Verwenden dieser Bedienungsanleitung

Bitte nehmen Sie sich die Zeit, um diese Bedienungsanleitung sorgfältig zu lesen. Achten Sie insbesondere auf die im folgenden Abschnitt enthaltenen Sicherheitsinformationen, bevor Sie Ihr Gerät in Betrieb nehmen. Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung zur späteren Verwendung auf. Wenn Sie das Gerät an eine andere Person weitergeben, vergessen Sie bitte nicht, auch das Handbuch an den neuen Besitzer weiterzugeben.

Wichtige Symbole für Sicherheitshinweise und Vorsichtsmassnahmen

In dieser Anleitung werden die folgenden Symbole verwendet:

⚠ **WARNUNG**	Gefährliche bzw. unsichere Praktiken, die zu schweren Verletzungen oder zum Tod führen können.
⚠ **VORSICHT**	Gefährliche bzw. unsichere Praktiken, die zu leichten Verletzungen oder Sachschäden führen können.
VORSICHT	Um die Gefahr von Feuer, Explosionen, Stromschlägen oder Verletzungen zu vermeiden, befolgen Sie stets die grundlegenden Sicherheitsmaßnahmen beim Gebrauch des Gerätes.

	NICHT versuchen.
	NICHT zerlegen.
	NICHT berühren.
	Befolgen Sie die Anweisungen genau.
	Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
	Stellen Sie sicher, dass das Gerät geerdet ist, um einen Stromschlag zu vermeiden.
	Bitten Sie den Kundendienst um Hilfe.
	Hinweis
	Wichtig

2013-01-18

Sicherheitshinweise

Die Sicherheit dieses Gerätes entspricht den anerkannten Regeln der Technik und den geltenden Sicherheitsvorschriften. Jedoch sind wir als Hersteller auch überzeugt, dass es in unserer Verantwortung liegt, Sie mit den folgenden Sicherheitshinweisen vertraut zu machen.

WARNUNG Elektrische Sicherheit

Achten Sie darauf, dass das Gerät richtig von einem qualifizierten Techniker installiert und geerdet wird.

Das Gerät sollte nur von qualifiziertem Personal gewartet werden. Reparaturen durch unqualifizierte Personen können zu Verletzungen oder schweren Funktionsstörungen führen. Wenn Ihr Gerät repariert werden muss, wenden Sie sich an Ihren Kundendienst. Wenn Sie diese Anweisungen nicht beachten, kann es zu Beschädigungen und Verlust der Garantie kommen.

Einbaugeräte dürfen erst eingesetzt werden, nachdem sie in einen Schrank oder in eine Arbeitsplatte eingebaut wurden, die den relevanten Normen entsprechen. Auf diese Weise wird gemäß den maßgeblichen Sicherheitsnormen ausreichender Schutz vor Berührung von Strom führenden Teilen gewährleistet.

Wenn Störungen am Gerät, Brüche, Sprünge oder Risse auftreten:
- Schalten Sie alle Kochzonen aus;
- Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz; und
- Setzen Sie sich mit Ihrem örtlichen Kundendienstzentrum in Verbindung.

WARNUNG Sicherheit von Kindern

Dieses Gerät ist nicht für die Benutzung durch kleine Kinder oder gebrechliche Personen ohne adäquate Aufsicht durch einen verantwortlichen Erwachsenen bestimmt.

Kleinere Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen können.

Die Kochzonen werden beim Kochen heiß. Halten Sie kleine Kinder immer vom Gerät fern.

WARNUNG: Das Gerät und seine zugänglichen Teile erhitzen sich während des Gebrauchs.

Kinder unter 8 Jahren sollen vom Gerät ferngehalten oder ständig beaufsichtigt werden.

Kinder ab 8 Jahren oder Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Wissen dürfen das Gerät nur dann ohne Aufsicht benutzen, wenn sie die Risiken eines unsachgemäßen Gebrauchs kennen und genaue Anweisungen erhalten haben, so dass sie das Kochfeld ohne Gefahr bedienen können. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.

WARNUNG Sicherheit beim Einsatz

Dieses Gerät dient nur zum normalen Kochen und Braten im Haushalt. Es ist für kommerziellen oder industriellen Einsatz nicht geeignet.

Verwenden Sie das Gerät niemals zum Heizen des Zimmers.

Vorsicht bei Anschluss von Elektrogeräten an Steckdosen in Gerätenähe. Deren Kabel dürfen nicht in Kontakt mit dem Kochfeld kommen.

Überhitztes Fett und Öl können schnell Feuer fangen. Lassen Sie Kochfelder niemals unbeaufsichtigt, wenn Sie Lebensmittel in Fett oder Öl zubereiten. Ein Beispiel hierfür ist das Zubereiten von Pommes Frites.

Schalten Sie die Kochzonen nach jedem Gebrauch aus.

Halten Sie das Bedienfeld stets sauber und trocken.

Stellen Sie niemals brennbare Gegenstände auf das Kochfeld. Sie könnten Feuer fangen.

Verwenden Sie das Kochfeld nicht zum Erhitzen von Alufolie, von in Alufolie verpackten Produkten oder von Gefriergut, das in Alu-Töpfen aufbewahrt wird.

Es besteht die Gefahr von Verbrennungen, wenn das Gerät nachlässig gehandhabt wird.

Die Kabel elektrischer Geräte dürfen nicht mit der heißen Kochfläche des Kochfelds oder mit heißen Töpfen und Pfannen in Berührung kommen.

Verwenden Sie das Kochfeld niemals, um Kleidung zu trocknen.

Lagern Sie kein entflammbares Material wie z. B. Aerosole oder Lösungsmittel in Schubladen oder Schränken unter dem Kochfeld.

WARNUNG: Solange das Kochfeld eingeschaltet ist, müssen Benutzer mit Herzschrittmachern oder aktiven Herzimplantaten ihren Oberköper immer in einem Abstand von mindestens 30 cm von den Kochzonen halten. Fragen Sie im Zweifelsfall beim Hersteller des Herzschrittmachers oder bei Ihrem Arzt nach.

WARNUNG: Unbeaufsichtigtes Kochen auf dem Kochfeld mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und zu Bränden führen.
NIEMALS versuchen ein Feuer mit Wasser zu löschen, sondern das Gerät ausschalten und dann die Flammen vorsichtig zum Beispiel mit einem Deckel oder einer Löschdecke abdecken.

WARNUNG: Brandgefahr: legen Sie keine Gegenstände auf die Kochfläche.

⚠ WARNUNG Sicherheit beim Reinigen

Schalten Sie das Gerät vor dem Reinigen immer aus.

Die Reinigung des Gerätes mit einem Dampfstrahl oder Hochdruckreiniger ist aus Sicherheitsgründen nicht zugelassen.

Reinigen Sie das Kochfeld entsprechend den Reinigungs- und Pflegehinweisen dieses Handbuchs.

Benutzen Sie keinen Dampfreiniger.

Verwenden Sie beim Reinigen der Glaskeramikfläche keine aggressiven Reinigungsmittel oder Pfannenkratzer. Andernfalls könnte die Oberfläche beschädigt oder gebrochen werden.

⚠ WARNUNG Wichtige Warnhinweise für die Installation

★ Die Installation dieses Geräts darf nur von Kundendiensttechnikern durchgeführt werden, die vom Hersteller entsprechend geschult wurden. Siehe Abschnitt „Installieren des Kochfelds“.

Verbinden Sie das Netzkabel mit einer geeigneten Wandsteckdose und verwenden Sie die Steckdose nur für dieses Gerät. Verbinden Sie den Netzstecker fest mit der Steckdose. Verwenden Sie außerdem kein Verlängerungskabel.

- Wenn Sie dies dennoch tun oder eine Wandsteckdose gemeinsam mit anderen Geräten benutzen (mit Hilfe einer Steckerleiste oder eines Mehrfachsteckers) besteht die Gefahr von Stromschlägen oder Brand.
- Verwenden Sie keinen Stromtrafo. Andernfalls besteht die Gefahr von Stromschlägen oder Brand.

Die Installation dieses Geräts darf nur von entsprechend geschultem Fachpersonal vorgenommen werden.
- Andernfalls besteht Verletzungsgefahr bzw. die Gefahr von Stromschlägen, Brand, Explosion oder Störungen des Geräts.

Das Gerät muss so aufgestellt werden, dass es auch nach der Installation vom Netz getrennt werden kann.

Dies kann erreicht werden, indem der Stecker stets zugänglich bleibt oder in die fest verlegte Leitung ein Schalter entsprechend den Anschlussvorschriften integriert wird.

Installieren Sie das Gerät nicht in der Nähe von Heizkörpern oder entflammbarem Material.

Installieren Sie dieses Gerät weder an einem feuchten, öligen oder staubigen Ort, noch an einem Platz, der direktem Sonnenlicht oder Wassereinwirkungen (Regentropfen) ausgesetzt ist.

Installieren Sie dieses Gerät nicht an einem Ort, wo Gas austreten kann.
- Andernfalls besteht die Gefahr von Stromschlägen oder Brand.
Das Gerät ist nicht zur Aufstellung in Straßenfahrzeugen, Wohnwagen und ähnlichen Fahrzeugen bestimmt.

Dieses Gerät muss ordnungsgemäß geerdet sein.

Erden Sie das Gerät nicht an einem Gasrohr, Wasserrohr aus Kunststoff oder der Telefonleitung.
- Andernfalls besteht die Gefahr von Stromschlägen, Brand, Explosion oder Störungen des Geräts.
- Verbinden Sie das Netzkabel niemals mit einer Steckdose, die nicht korrekt geerdet ist und vergewissern Sie sich, dass die Erdung den örtlichen und nationalen Vorschriften entspricht.

VORSICHT Vorsichtsmaßnahmen bei der Installation

Dieses Gerät muss so aufgestellt werden, dass der Netzstecker zugänglich ist.

- Andernfalls besteht die Gefahr von Stromschlägen oder Brand aufgrund von Fehlströmen.

Stellen Sie das Gerät auf einem harten und ebenen Untergrund auf, der sein Gewicht tragen kann.
- Andernfalls besteht die Gefahr von starken Schwingungen, Geräuschentwicklung und Störungen des Geräts.

Stellen Sie das Gerät so auf, dass ein ausreichender Abstand zur Wand eingehalten wird.
- Andernfalls besteht Verletzungsgefahr aufgrund von Überhitzung.
Halten Sie bei der Installation den Mindestfreiraum oberhalb des Kochfelds ein.

⚠ WARNUNG Wichtige Warnhinweise für den elektrischen Anschluss

Entfernen Sie Fremdstoffe wie Staub oder Wasser mit einem trockenen Tuch regelmäßig von den Anschlussstiften des Steckers sowie den Kontaktpunkten.
- Ziehen Sie den Netzstecker heraus und reinigen Sie ihn mit einem trockenen Tuch.
- Andernfalls besteht die Gefahr von Stromschlägen oder Brand.

Verbinden Sie den Netzstecker richtig herum mit der Wandsteckdose, so dass das Kabel zum Boden hin verläuft.
- Wenn Sie den Netzstecker anders herum mit der Wandsteckdose verbinden, können die Drähte im Innern des Kabels beschädigt werden. Dies kann Stromschläge oder einen Brand verursachen.

Verbinden Sie den Netzstecker fest mit der Steckdose. Verwenden Sie niemals beschädigte Netzstecker und Netzkabel oder eine lose Wandsteckdose
- Andernfalls besteht die Gefahr von Stromschlägen oder Brand.
Ziehen Sie nicht am Netzkabel oder knicken Sie es nicht zu stark.

Verknoten und befestigen Sie das Netzkabel nicht.

Haken Sie das Netzkabel nicht über ein Metallobjekt, stellen Sie keine schweren Gegenstände darauf, verlegen Sie das Netzkabel nicht zwischen Objekten und schieben Sie das Netzkabel nicht in den Raum hinter dem Gerät.
- Andernfalls besteht die Gefahr von Stromschlägen oder Brand.

Ziehen Sie nicht am Kabel, wenn Sie den Netzstecker herausziehen.

- Fassen Sie das Anschlusskabel beim Herausziehen am Stecker an.
- Andernfalls besteht die Gefahr von Stromschlägen oder eines Brands.

Wenn das Gerät oder das Kabel beschädigt ist, wenden Sie sich an Ihr örtliches Kundendienstcenter.

VORSICHT Vorsichtsmaßnahmen beim elektrischen Anschluss

Ziehen Sie den Steckerheraus, wenn das Gerät längere Zeit nicht benutzt wird oder während eines Gewitters.
-Andernfalls besteht die Gefahr von Stromschlägen oder Brand.

WARNUNG Wichtige Warnhinweise für den Betrieb

Im Falle eines Gaslecks (wie z.B. Propangas, Flüssiggas usw.) müssen Sie den Raum sofort lüften, ohne den Netzstecker zu ziehen. Berühren Sie weder das Gerät noch das Netzkabel.
- Verwenden Sie keinen Lüfter.
- Jeder Funke kann eine Explosion oder einen Brand verursachen.
Das Gerät erhitzt sich im Betrieb. Es ist Vorsicht geboten, damit Sie die Heizelemente im Innern des Kochfelds nicht berühren.

Um versehentliche Verbrennungen zu vermeiden, verwenden Sie IMMER Küchenhandschuhe, wenn Sie ein Gefäß vom Kochfeld herunternehmen.

WARNUNG: Babynahrung in Saugflaschen oder Gläsern muss gerührt oder geschüttelt werden und die Temperatur muss vor dem Verbrauch geprüft werden, um Verbrennungen zu vermeiden.
Falls das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder vom Kundendienst bzw. von einer entsprechend qualifizierten Fachkraft ausgetauscht werden, um Gefährdungen auszuschließen.

Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen können.

WARNUNG: Ältere Kinder dürfen das Gerät nur dann ohne Aufsicht benutzen, wenn sie die Risiken eines unsachgemäßen Gebrauchs kennen und genaue Anweisungen erhalten haben, so dass sie das Kochfeld ohne Gefahr bedienen können.

Das Gerät ist nicht bestimmt für die Verwendung durch Personen (auch Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Wissen, es sei denn, sie stehen unter Aufsicht oder erhalten eine ausführliche Anleitung zur Benutzung des Gerätes durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person.

WARNUNG: Zugängliche Teile dieses Gerätes können während des Betriebes heiß werden. Halten Sie kleine Kinder deshalb immer vom Gerät fern.

WARNUNG: Wenn die Oberfläche gebrochen ist, schalten Sie das Gerät aus, um die Möglichkeit von Stromschlägen auszuschließen. Verwenden Sie Ihr Kochfeld erst wieder, nachdem die Glasfläche ersetzt wurde.

Legen Sie keine Gegenstände aus Metall, wie z.B. Messer, Gabeln, Löffel und Topfdeckel auf das Kochfeld, da sie heiß werden können.

Berühren Sie den Netzstecker nicht mit nassen Händen.
- Andernfalls besteht die Gefahr von Stromschlägen.

Schalten Sie das Gerät, solange es arbeitet, nicht durch Herausziehen des Netzsteckers aus.
- Wenn Sie den Netzstecker wieder mit der Steckdose verbinden, kann ein Funke und somit ein Stromschlag oder Brand verursacht werden.

Bewahren Sie alle Verpackungsteile außerhalb der Reichweite von Kindern auf. Denn Verpackungsmaterial kann für Kinder gefährlich sein.
- Wenn ein Kind sich eine Tüte über den Kopf zieht, kann es ersticken.

Benutzen Sie das Gerät ausschließlich zum Kochen.
- Andernfalls besteht die Gefahr vom Brand.

Erhitzen Sie niemals Kunststoff- oder Papierbehälter, und verwenden Sie diese nicht in Verbindung mit der Kochfeldfunktion.
- Andernfalls besteht die Gefahr vom Brand.

Überhitzen Sie Lebensmittel nicht.
- Andernfalls besteht Brandgefahr.

Erhitzen Sie keine Lebensmittel, die in Papier aus Zeitschriften oder Zeitungen eingewickelt sind.
- Andernfalls besteht Brandgefahr.

Verwenden Sie in der Nähe des Kochfelds keine entflammbaren Sprays oder Gegenstände, und stellen Sie sie dort auch nicht ab.
- Andernfalls besteht Brand- oder Explosionsgefahr.

Um Getränke wie Kaffee, Tee, Alkoholika oder Wasser oder Gerichte wie Eintopf, Suppe oder Saucen zu erhitzen, verwenden Sie eine geringe Leistungsstufe und vergessen Sie nicht, den Inhalts des Topfes beim Aufwärmen umzurühren.
- Mit hoher Leistung können die Gerichte **unvermutet überkochen oder auch anbrennen.**

⃠ Führen Sie keinesfalls Ihre Finger oder irgendwelche Gegenstände – womöglich aus Metall – wie Stifte oder Nadeln durch den Lufteinlass, -auslass oder andere Öffnungen in das Gerät ein. Wenn Fremdstoffe in eine dieser Öffnungen eingeführt werden, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und wenden Sie sich an den Anbieter Ihres Geräts oder an das nächstgelegene Kundendienstzentrum.
- Andernfalls besteht die Gefahr von Stromschlägen oder Verletzungen.

Füllen Sie Kochtöpfe NIEMALS bis zum Rand, und verwenden Sie ein Behältnis, das oben breiter ist als unten, damit Flüssigkeiten nicht überkochen. Auch Flaschen mit engen Flaschenhälsen können bei Überhitzung explodieren.

Erhitzen Sie eine Babyflasche NIEMALS, solange der Sauger darauf befestigt ist, da die Flasche sonst durch Überhitzung explodieren kann.

Das Netzkabel oder der Stecker dürfen nicht mit Wasser oder heißen Flächen in Berührung kommen.

Nehmen Sie dieses Gerät nicht in Betrieb, wenn das Netzkabel oder der Netzstecker beschädigt sind.

WARNUNG: Flüssigkeiten und andere Nahrungsmittel dürfen nicht in luftdicht verschlossenen Behältnissen erhitzt werden, da diese explodieren können.

Versuchen Sie nicht selbst, das Gerät zu reparieren, auseinander zu nehmen oder zu verändern.
- Verwenden Sie ausschließlich Normsicherungen (NICHT Überbrückungen aus Kupfer, Stahldraht, usw.).
- Wenn das Gerät repariert oder neu installiert werden muss, wenden Sie sich an Ihr örtliches Kundendienstzentrum.
- Andernfalls besteht Verletzungs- oder Brandgefahr bzw. die Gefahr von Stromschlägen oder Störungen des Geräts.

Wenn ein Fremdstoff wie z. B. Wasser in das Gerät eingedrungen ist, ziehen Sie den Netzstecker heraus und wenden Sie sich an Ihr örtliches Kundendienstcenter.
- Andernfalls besteht die Gefahr von Stromschlägen oder eines Brands.

Wenn Ihr Gerät unter Wasser steht, setzen Sie sich bitte mit Ihrem Kundendienstcenter in Verbindung.
- Andernfalls besteht die Gefahr von Stromschlägen oder Brand.

Wenn das Gerät ungewöhnliche Geräusche, Brandgeruch oder Rauch entwickelt, trennen Sie sofort die Stromversorgung und wenden Sie sich an Ihr nächstgelegenes Kundendienstcenter.
- Andernfalls besteht die Gefahr von Stromschlägen oder Brand.

VORSICHT

Vorsichtsmaßnahmen beim Betrieb

Seien Sie vorsichtig, denn Getränke und Lebensmittel können nach dem Erwärmen sehr heiß sein.
- Überprüfen Sie, besonders wenn Sie ein Kind füttern, ob die Nahrung ausreichend abgekühlt ist.

Seien Sie vorsichtig, wenn Sie Flüssigkeiten wie Wasser oder andere Getränke erhitzen.
- Vermeiden Sie glitschige Behälter mit schmalem Hals.
- Andernfalls besteht die Gefahr, dass der Inhalt plötzlich überläuft und Verbrennungen verursacht.

Fassen Sie keine Lebensmittel und keine Teile davon beim oder unmittelbar nach dem Erhitzen an.
- Verwenden Sie Kochhandschuhe, damit Sie sich nicht verbrennen.
Wenn die Oberfläche gebrochen ist, schalten Sie das Gerät aus.
- Andernfalls besteht die Gefahr von Stromschlägen.

Bei kleineren Nahrungsmengen nehmen auch die Koch- bzw.

Aufwärmzeiten ab. Wenn Sie die normalen Zeiten anwenden, kann es zu Überhitzung und Verbrennung kommen.

Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen können.

Vor dem Öffnen müssen verschüttete Flüssigkeiten vom Deckel entfernt werden und die Oberfläche sollte sich vor dem Schließen des Deckels erst abkühlen (gilt nur für Modelle mit Deckel).

Stellen Sie keine Gegenstände (Wäsche, Kochfeldabdeckung, brennende Kerzen, angezündete Zigaretten, Geschirr, Chemikalien, Metallgegenstände usw.) auf das Gerät.
- Andernfalls besteht Verletzungs- oder Brandgefahr bzw. die Gefahr von Stromschlägen oder Störungen des Geräts.

Bedienen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen .
- Andernfalls besteht die Gefahr von Stromschlägen.

Sprühen Sie kein flüchtiges Material wie z. B. Insektizide auf die Oberfläche des Geräts.

Stellen Sie das Gerät nicht über ein zerbrechliches Objekt wie z. B. ein Waschbecken oder Glasgegenstände.
- Andernfalls kann es zu Schäden am Waschbecken oder den Glasgegenständen kommen.

Geben Sie Acht, wenn Sie die Verpackung von Lebensmitteln entfernen, die Sie gerade erst aus dem Gerät herausgenommen haben.
- Wenn diese Lebensmittel heiß sind, kann abrupt heißer Dampf austreten, sobald Sie die Verpackung öffnen. Dadurch besteht Verbrennungsgefahr.

Ziehen Sie nicht am Netzkabel des Geräts, wenn Sie den Netzstecker herausziehen, sondern fassen Sie immer fest am Stecker an und ziehen Sie ihn gerade aus der Steckdose.
- Schäden am Kabel können einen Kurzschluss, Brand und/oder Stromschlag verursachen.

Haushaltsgeräte sollen nicht mit einem externen Zeitschalter oder einer separaten Fernbedienung bedient werden.

Starren Sie die Kochfeld-Elemente nicht an (nur Modelle mit eingebauter Halogenlampe).

Schalten Sie das Bedienfeld nach der Benutzung mit dem dafür vorgesehenen Bedienelement aus und verlassen Sie sich nicht auf die Topferkennung (nur Modelle mit Topferkennung).

WARNUNG Wichtige Warnhinweise für die Reinigung

Reinigen Sie das Gerät nicht, indem Sie Wasser direkt darauf sprühen.

Verwenden Sie niemals Waschbenzin, Verdünner oder Alkohol, um das Gerät zu reinigen.
- Andernfalls kann es zu Verfärbungen, Verformungen, Schäden, einem Stromschlag oder Brand kommen.

Ehe Sie das Gerät reinigen bzw. Wartungsarbeiten durchführen, ziehen Sie den Netzstecker des Geräts aus der Steckdose.
- Andernfalls besteht die Gefahr von Stromschlägen oder eines Brands.

Zu Ihrer eigenen Sicherheit dürfen Sie keine Hochdruckwasser- oder -dampfreiniger verwenden.

Sicherheitshinweise

WARNUNG Vorsichtsmaßnahmen bei der Reinigung

Wir empfehlen, das Kochfeld regelmäßig zu reinigen und dabei eventuelle Essensrückstände zu entfernen.

Wenn das Kochfeld nicht sauber gehalten wird, kann die Oberfläche beschädigt werden. Dies wirkt sich unter Umständen nachteilig auf die Funktionsteile des Geräts aus und verursacht Gefahren.

Seien Sie vorsichtig, damit Sie sich beim Reinigen des Geräts nicht verletzen.
- Sie könnten sich an scharfen Kanten des Geräts verletzen.

Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfreiniger.
- Andernfalls besteht Korrosionsgefahr.

Hinweise zur Entsorgung

WARNUNG Entsorgung des Verpackungsmaterials

Alle Verpackungsmaterialien des Geräts sind vollständig recyclingfähig. Blech- und Hartschaumteile sind entsprechend markiert. Entsorgen Sie Verpackungsmaterial und Altgeräte unter Beachtung der relevanten Sicherheits- und Umweltschutzbestimmungen.

WARNUNG Ordnungsgemäße Entsorgung Ihres Altgeräts

Achtung: Vor dem Entsorgen Ihres Altgeräts versetzen Sie es bitte in betriebsuntüchtigen Zustand, damit es nicht zu einer Gefahrenquelle werden kann.

Zu diesem Zweck lassen Sie einen qualifizierten Techniker das Gerät vom Stromnetz trennen und das Netzkabel entfernen.

Das Gerät darf nicht im Hausmüll entsorgt werden. Information über Sperrmülltermine und öffentliche Deponien erhalten Sie von Ihrem örtlichen Müllentsorger oder Ihrer Gemeinde.

Korrekte Entsorgung von Altgeräten (Elektroschrott)

(Gilt für Länder mit Abfalltrennsystem)

Die Kennzeichnung auf dem Produkt, Zubehörteilen bzw. auf der dazugehörigen Dokumentation gibt an, dass das Produkt und Zubehörteile (z. B. Ladegerät, Kopfhörer, USB-Kabel) nach ihrer Lebensdauer nicht zusammen mit dem normalen Haushaltsmüll entsorgt werden dürfen. Entsorgen Sie dieses Gerät und Zubehörteile bitte getrennt von anderen Abfällen, um der Umwelt bzw. der menschlichen Gesundheit nicht durch unkontrollierte Müllbeseitigung zu schaden. Helfen Sie mit, das Altgerät und Zubehörteile fachgerecht zu entsorgen, um die nachhaltige Wiederverwertung von stofflichen Ressourcen zu fördern.

Private Nutzer wenden sich an den Händler, bei dem das Produkt gekauft wurde, oder kontaktieren die zuständigen Behörden, um in Erfahrung zu bringen, wo Sie das Altgerät bzw. Zubehörteile für eine umweltfreundliche Entsorgung abgeben können.

Gewerbliche Nutzer wenden sich an ihren Lieferanten und gehen nach den Bedingungen des Verkaufsvertrags vor. Dieses Produkt und elektronische Zubehörteile dürfen nicht zusammen mit anderem Gewerbemüll entsorgt werden.

Inhalt

Installieren des Kochfelds

⚠ WARNUNG Vergewissern Sie sich, dass das neue Gerät nur von einem qualifizierten Techniker installiert und geerdet wird.

Beachten Sie diese Anweisung. Die Garantie deckt keine Schäden, die in Folge unsachgemäßer Installation auftreten.

Technische Daten finden Sie am Ende dieses Handbuchs.

Sicherheitshinweise für den Installateur

- Wenn das Kochfeld fest an das Stromnetz angeschlossen wird, ist in der Elektroinstallation eine Vorrichtung vorzusehen, mit der das Gerät allpolig vom Netz getrennt werden kann, deren Kontakt-Öffnungsweite mindestens 3 mm beträgt. Geeignete Trennvorrichtungen sind Automatiksicherungen, Schmelzsicherungen (Schraubsicherungen werden aus dem Halter herausgeschraubt), Fehlerstromschutzschalter und Schaltschütze.
- Hinsichtlich des Brandschutzes entspricht das Gerät–EN 60335-2-6. Geräte dieser Art dürfen mit einem Hochschrank oder einer Wand an einer Seite eingebaut werden.
- Unterhalb des Kochfelds dürfen keine Schubladen vorgesehen werden.
- Die Installation muss den Schutz vor Stößen gewährleisten.
- Der Küchenschrank, in den das Gerät eingebaut wird, muss die Stabilitätsanforderungen von DIN 68930 erfüllen.
- Zum Schutz vor Feuchtigkeit müssen alle offenen Sägeflächen in der Arbeitsplatte mit einem geeigneten Dichtmittel versiegelt werden.
- Bei gefliesten Arbeitsflächen müssen die Fugen im Auflagebereich des Kochfeldes mit Fugenmaterial voll ausgefüllt sein.
- Bei Arbeitsplatten aus Natur- oder Kunststein oder bei keramischen Arbeitsplatten müssen die Schnappfedern mit einem geeigneten Kunstharz oder einem Zweikomponentenkleber befestigt werden.

- Stellen Sie sicher, dass die Dichtung ordnungsgemäß und ohne Öffnungen gegen die Arbeitsfläche sitzt. Sie dürfen nicht zusätzlich Silikonmasse auftragen, denn damit würde der Ausbau bei Servicearbeiten unnötig erschwert werden.
- Das Kochfeld muss beim Ausbauen von unten herausgedrückt werden.
- Unter dem Kochfeld muss ein Brett vorgesehen werden.
- Die Lüftungsöffnung zwischen der Arbeitsfläche und der Gerätefront darf keinesfalls verdeckt werden.

Anschließen an das Netz

Vor dem Anschließen vergewissern Sie sich bitte, ob die auf dem Typenschild angegebene Nennspannung des Geräts der anliegenden Versorgungsspannung entspricht. Der Typenschild befindet sich auf der Unterseite des Kochfelds.

⚠ WARNUNG **Schalten Sie die Netzstromversorgung ab, ehe Sie einzelne Kabel mit dem Netz verbinden.**

Die Spannung der Heizelemente beträgt 230 V~. Das Gerät arbeitet aber auch in älteren Netzen mit 220 V~ oder 240 V~ perfekt. Das Kochfeld muss über eine Vorrichtung an das Netz angeschlossen werden, mit der das Gerät allpolig vom Netz getrennt werden kann, mit einer Kontakt-Öffnungsweite von mindestens 3 mm.

⚠ WARNUNG **Die Kabelverbindungen müssen entsprechend den Bestimmungen ausgeführt und die Klemmschrauben müssen fest angezogen werden.**

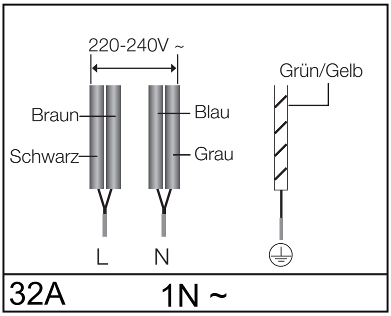
⚠ WARNUNG Nachdem das Kochfeld an das Netz angeschlossen wurde, überprüfen Sie, ob alle Kochzonen betriebsbereit sind. Hierzu schalten Sie jede einmal kurz auf maximale. Leistung, mit einem geeigneten Topf auf der Kochzone.

Wenn das Gerät erstmals angeschaltet wird, leuchten alle Anzeigen auf und die Kindersicherung ist aktiviert.

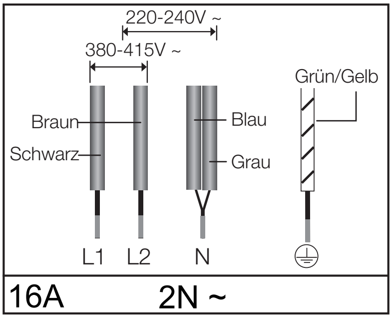
⚠ WARNUNG Achten Sie auf die Zuordnung (Konformität) von Phasen und Nullleiter zwischen Hausanschluss und Gerät (Anschlussskizze), weil bei falscher Zuordnung Komponenten beschädigt werden können.
Die Garantie deckt keine Schäden aufgrund von unsachgemäßer Installation ab.

⚠ WARNUNG Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch ein spezielles Kabel oder ein beim Hersteller oder dem Kundendienst erhältliches Zubehörteil ausgetauscht werden.

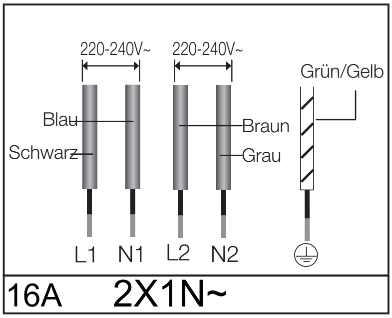
• 1N~



• 2N~: trennen Sie die beiden Phasen-Drähte (L1 und L2) vor dem Anschließen.



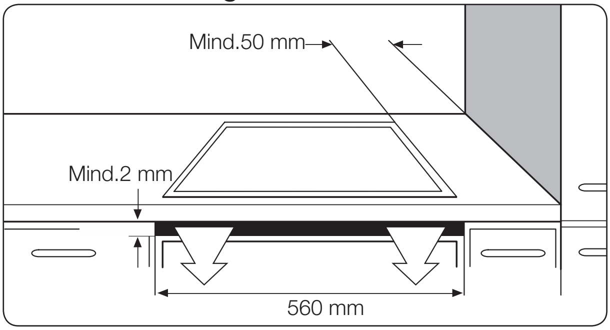
2x1N~: trennen Sie die Drähte vor dem Anschließen

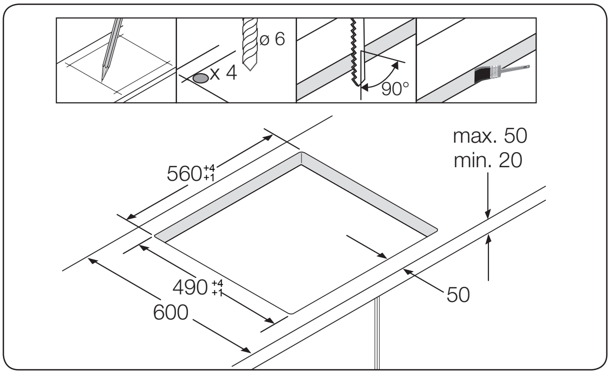


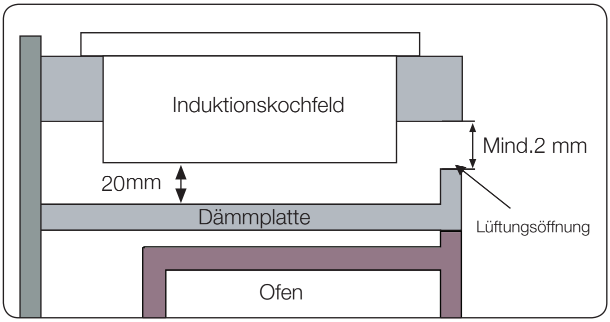
⚠ WARNUNG Für einen ordnungsgemäßen Anschluss der Stromversorgung befolgen Sie die Anweisungen auf dem Schaltplan neben den Anschlussklemmen.

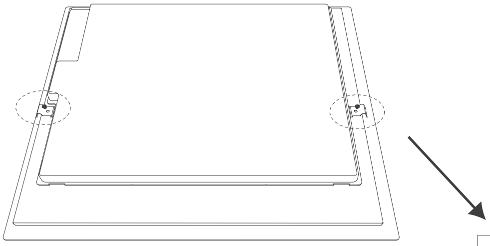
Einbau in eine Arbeitsplatte

Notieren Sie vor dem Einbau die auf dem Typenschild angegebene Seriennummer des Geräts. Diese Nummer wird im Falle von Serviceanfragen benötigt, und sie ist nach dem Einbau nicht mehr zugänglich, da sie auf dem Originaltypenschild auf der Unterseite des Geräts angegeben wird.
Achten Sie besonders auf den Mindestplatzbedarf und die Mindestabstände.
Befestigen Sie die beiden seitlichen Klammern mit den bereitgestellten Schrauben, ehe Sie das Kochfeld an den Klammern befestigen.

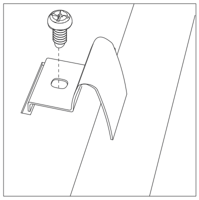


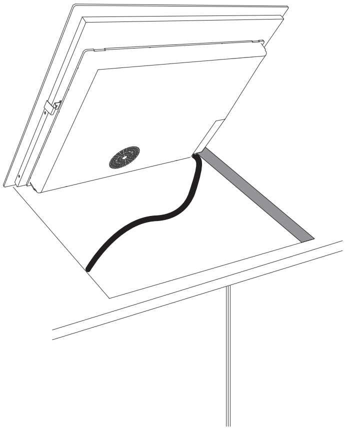




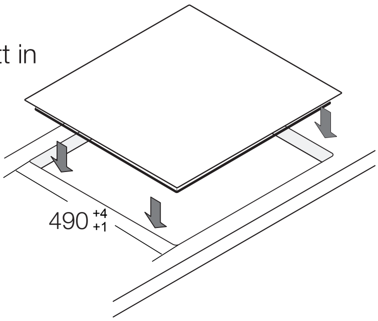


Die beiden Klammern installieren



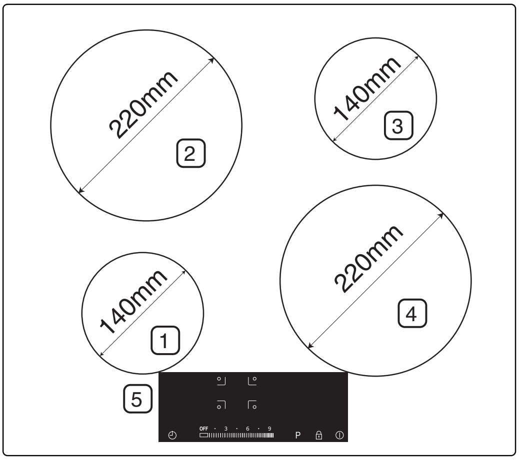


In den Ausschnitt in der Arbeitsplatte legen



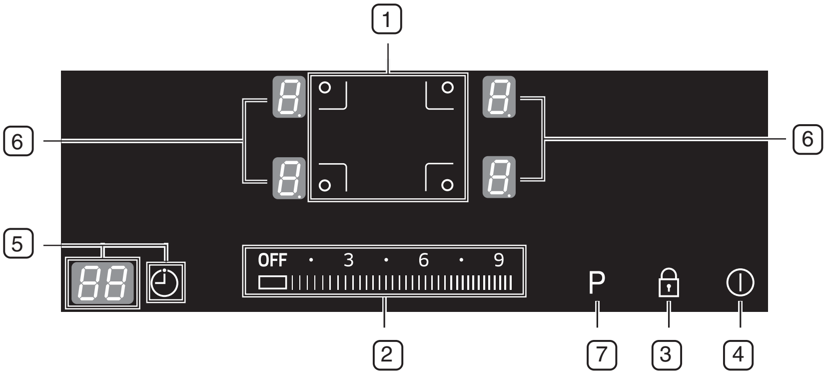
Bauteile und Funktionen

Kochzonen



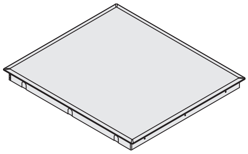
1. Induktionskochzone 1250 W, mit Booster 1500 W
2. Induktionskochzone 2350 W, mit Booster 2600 W
3. Induktionskochzone 1250 W, mit Booster 1500 W
4. Induktionskochzone 2350 W, mit Booster 2600 W
5. Bedienfeld

Bedienfeld

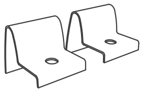


1. Sensortasten zum Auswählen der Kochzone
2. Sensortasten zum Einstellen der Leistung/des Timers
3. Sensortaste für die Kindersicherung
4. Sensortaste zum Ein/Aus-Schalten
5. Timer-Sensortaste und Anzeige
6. Anzeige für Heizleistung und für Restwärme
7. Booster-Sensor

Bauteile



Induktionskochfeld



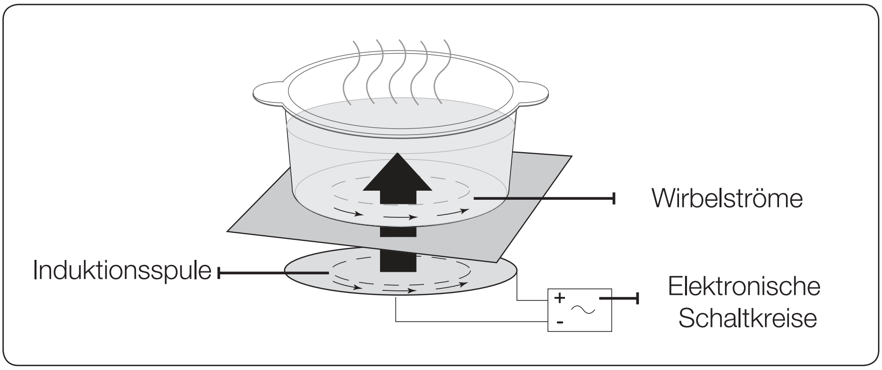
Einbauwinkel



Schrauben

Erhitzen mit Induktion

- **Das Wirkprinzip beim Erhitzen mit Induktion:** Wenn Sie einen Topf auf die Kochzone stellen, werden durch Induktion Wirbelströme im Boden des Topfs erzeugt. Dadurch steigt dessen Temperatur sofort an.



- **Schneller kochen und braten:** Da der Topf und nicht zuerst das Glaskeramik-Kochfeld erhitzt wird, ist die Effizienz höher als bei anderen Systemen, denn es geht keine Wärme verloren. Fast die gesamte Energie wird absorbiert und in Wärme umgewandelt.

Die wichtigen Merkmale Ihres Geräts

- **Kochfeld aus Glaskeramik:** Das Gerät hat ein Kochfeld aus Glaskeramik und Schnellkochzonen.
- **Sensortasten:** Ihr Gerät wird mit Hilfe von Sensortasten bedient.
- **Leichte Reinigung:** Der Vorteil des Kochfelds aus Glaskeramik und der Sensortasten ist ihre gute Erreichbarkeit zum Reinigen. Die glatte, ebene Oberfläche ist leicht zu reinigen.
- **Ein/Aus-Sensor:** Die Ein-/Aus-Sensortaste im Gerät dient als gesonderter Netzschalter. Wenn Sie diesen Sensor berühren, wird die Stromversorgung vollständig ein- oder ausgeschaltet.
- **Steuerungs- und Funktionsanzeige:** Digitale Anzeigen und Anzeigeleuchten informieren über Einstellungen und aktivierte Funktionen sowie über die Restwärme in den verschiedenen Kochzonen.
- **Sicherheitsabschaltung:** Die Sicherheitsabschaltung stellt sicher, dass alle Kochzonen nach einem gewissen Zeitraum mit unveränderten Einstellungen automatisch ausgeschaltet werden.
- **Restwärmeanzeige:** Ein Symbol für Restwärme erscheint in der Anzeige, wenn die Kochzone so heiß ist, dass die Gefahr von Verbrennungen besteht.
- **Booster P:** Mit dieser Funktion können Sie den Inhalt eines Topfes noch schneller als mit der höchsten Leistungsstufe „ 9 erhitzen. (In der Anzeige erscheint „P“.)
- **Automatische Topferkennung:** Zu jeder Kochzone gehört ein automatisches System zur Erkennung von Töpfen. Dieses System ist so kalibriert, dass Töpfe mit einem Durchmesser von etwas weniger als dem der Kochzone erkannt werden. Töpfe müssen in die Mitte der Kochzone gestellt werden. Verwenden Sie ausschließlich Kochgeschirr, das für Induktionskochfelder geeignet ist.
- **Digitale Anzeigen:** Die Anzeigefelder sind den Kochzonen zugeordnet. Sie zeigen die folgenden Informationen an:

- - :Gerät eingeschaltet
- 1 bis 9, P: eingestellteLeistungsstufe
- H :Restwärme
- L :Kindersicherung aktiviert

- E3 E4 :Fehlermeldung, wenn das Kochfeld wegen unsachgemäßer Nutzung überhitzt ist (Beispiel: Betrieb mit leerem Topf).
- U :Fehlermeldung, Kochgeschirr ungeeignet oder zu klein oder kein Topf auf der Kochzone.

Sicherheitsabschaltung

Wenn eine der Kochzonen nicht ausgeschaltet oder die eingestellte Kochstufe über längere Zeit nicht verändert wird, schaltet sich die entsprechende Kochzone automatisch aus.
Die Restwärme wird in den digitalen Anzeigen für die jeweiligen Kochzonen mit H (für „heiß") angegeben. Kochzonen schalten sich nach folgenden Zeiten aus:

Eingestellte Leistung	Abschaltung
1-3	Nach 8 Stunden
4-6	Nach 4 Stunden
7-9	Nach 2 Stunden

Wenn das Kochfeld wegen unsachgemäßer Nutzung überhitzt ist, wird E3 E4 angezeigt, und das Kochfeld wird ausgeschaltet.

Wenn das Kochgeschirr ungeeignet oder zu klein ist oder kein Topf auf der Kochzone steht, erscheint U in der Anzeige. Nach 1 Minute wird die entsprechende Kochzone ausgeschaltet.

Sollten eine oder mehrere der Kochzonen ausgeschaltet werden, ehe die angegebene Zeit vergangen ist, lesen Sie den Abschnitt „Fehlerbehebung“.

Wenn nichts eingegeben wird, schaltet sich die Kochzone nach 1 Minute wieder aus.

Weitere Gründe, warum sich eine Kochzone ausschalten kann

Alle Kochzonen schalten sich sofort aus, wenn Flüssigkeit überkocht und auf dem Bedienfeld landet.
Die automatische Abschaltung wird auch aktiviert, wenn Sie ein feuchtes Tuch auf das Bedienfeld legen. In diesen beiden Fällen muss das Gerät mit der **Ein/Aus-Sensortaste** ⏀ wieder eingeschaltet werden, nachdem die Flüssigkeit oder das Tuch entfernt wurde.

Restwärmeanzeige

Wenn Sie eine Kochzone oder das Kochfeld als Ganzes ausschalten, wird die Restwärme mit dem Symbol H (für „heiß") in der digitalen Anzeige der entsprechenden Kochzonen angezeigt. Auch nachdem die Kochzone ausgeschaltet wurde, geht die Restwärmeanzeige erst aus, wenn die Kochzone abgekühlt ist.
Sie können die Restwärme zum Auftauen oder Warmhalten von Essen verwenden.

⚠ WARNUNG Solange die Restwärmeanzeigeleuchtet, besteht die Gefahr von Verbrennungen.

⚠ WARNUNG Wenn die Stromversorgung unterbrochen wird, erlischt das Symbol H, und es gibt keine Informationen mehr über die Restwärme. Trotzdem ist es weiterhin möglich, dass Sie sich verbrennen. Sie können dies vermeiden, indem Sie in der Nähe des Kochfelds stets achtsam sind.

Temperatursensor

Wenn die Temperatur einer der Kochzonen aus irgendeinem Grund die Sicherheitsgrenzwerte überschreitet, reduziert das Kochfeld die Leistung der Kochzone automatisch auf eine niedrigere Stufe.

Auch nach Benutzung des Kochfelds bleibt der Lüfter weiter 1 Minute lang angeschaltet.

Vor dem ersten Kochen

Erstreinigung

Wischen Sie die Glaskeramikfläche mit einem feuchten Tuch und einem Glaskeramikreiniger sauber.

⚠ WARNUNG Verwenden Sie keine ätzenden oder schleifenden Reinigungsmittel. Die Oberfläche könnte dadurch beschädigt werden.

Verwendung des Kochfelds

Kochgeschirr für Induktionskochfelder

Ein Induktionskochfeld kann nur angeschaltet werden, wenn ein Kochgeschirr mit magnetischem Boden auf eine der Kochzonen gestellt wird. Kochgeschirr der folgenden Art eignet sich für das Induktionskochfeld.

Kochgeschirr

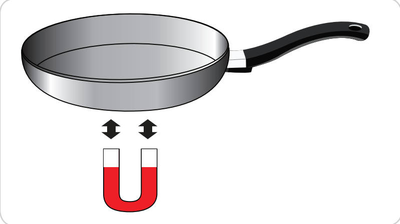
Kochgeschirr	Geeignet
Stahl, Stahlemail	Ja
Gusseisen	Ja
Edelstahl	Sofern vom Hersteller entsprechend gekennzeichnet
Aluminum, Kupfer, Messing	Nein
Glas, Keramik, Porzellan	Nein

Kochgeschirr für Induktionskochfelder ist vom Hersteller entsprechend gekennzeichnet.

Manches Kochgeschirr kann beim Einsatz auf der Induktionskochzone Geräusche entwickeln. Diese Geräusche stellen keinen Fehler des Kochfelds dar und beeinträchtigen die Funktion in keiner Weise.

Eignungstest

Kochgeschirr ist für Induktionskochfelder geeignet, wenn ein Magnet am Boden haften bleibt und das Gerät vom Hersteller als induktionstauglich gekennzeichnet ist.



Größe der Töpfe

Innerhalb gewisser Grenzen kann sich die Größe der Kochzonen automatisch an die Größe der Unterseite des Kochgeschirrs anpassen. Dennoch muss der Boden des Kochgeschirrs einen bestimmten von der Größe der Kochzone abhängigen Mindestdurchmesser aufweisen.

Durchmesser der Kochzonen	Mindestdurchmesser der Unterseite des Kochgeschirrs
220 mm	140 mm
140 mm	120 mm

Betriebsgeräusch

Folgende Geräusche können auftreten:

- Knacken: Das Geschirr besteht aus unterschiedlichen Materialien.
- Pfeifton: Sie verwenden mehr als zwei Kochzonen und das Geschirr besteht aus verschiedenen Materialien.
- Brummen: Sie arbeiten mit hoher Leistungsstufe.
- Klicken: Elektrischer Schaltvorgang.
- Zischen, Summen: Der Lüfter ist in Betrieb.

Diese Geräusche sind normal und zeigen keine Mängel an.

Verwenden geeigneter Töpfe und Pfannen

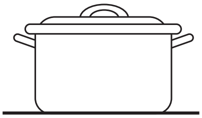
Hochwertige Töpfe und Pfannen bringen gute Ergebnisse.

- Sie erkennen einen guten Topf und eine gute Pfanne an ihrem Boden. Der Boden sollte dick und möglichst eben sein.
- Achten Sie beim Kauf eines neuen Topfs oder einer neuen Pfanne besonders auf den Durchmesser des Bodens. Die Hersteller geben oftmals nur den Durchmesser des oberen Rands an.
- Verwenden Sie keine Töpfe und Pfannen mit einem durch grobe Kanten und Riefen beschädigten Boden.Bleibende Kratzer können entstehen, wenn Sie ein solches Kochgeschirr über die Fläche ziehen.
- In kaltem Zustand ist der Topf- bzw. Pfannenboden normalerweise leicht nach innen gebogen (konkav). Er darf niemals nach außen gebogen (konvex) sein.
- Wenn Sie besonderes Kochgeschirr, wie beispielsweise einen Dampfkochtopf, eine Schmorpfanne oder einen Wok verwenden möchten, beachten Sie bitte die Anweisungen des Herstellers.

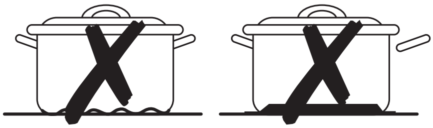
Energiespartipps

Sie können wertvolle Energie sparen, wenn Sie die folgenden Punkte beachten.

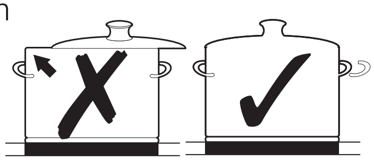
- Stellen Sie Töpfe und Pfannen immer vor dem Einschalten des Kochfelds auf die Kochzone.
- Verschmutzte Kochzonen und Pfannenböden erhöhen den Stromverbrauch.
- Setzen Sie die Deckel von Töpfen und Pfannen fest auf, um sie vollständig zu verschließen.
- Schalten Sie die Kochzonen vor dem Ende der Kochzeit ab. Sie können die Restwärme nutzen, um Essen warm zu halten oder aufzutauen.



Richtig



Falsch



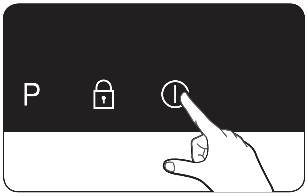
Verwenden der Sensortasten

Zur Verwendung von Sensortasten berühren Sie die entsprechende Stelle des Bedienfelds solange mit Ihrer Fingerspitze, bis die entsprechende Anzeige aufleuchtet oder erlischt, oder bis die gewünschte Funktion aktiviert wird.
Stellen Sie sicher, dass Sie nur eine Sensortaste berühren, wenn Sie das Gerät bedienen. Wenn Sie Ihren Finger zu stark auf eine Sensortaste drücken, kann es passieren, dass auch eine benachbarte Sensortaste ausgelöst wird.

Einschalten des Geräts

1. Berühren Sie die **Ein/Aus-Sensortaste** ⓘ etwa 1 Sekunden lang.

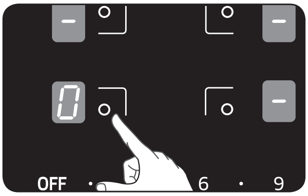
2. In der digitalen Anzeige erscheint –



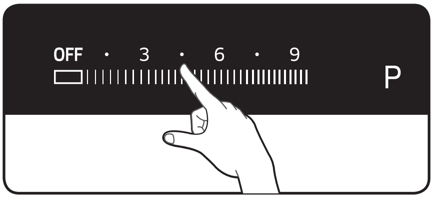
Nachdem Sie das Gerät mit Hilfe der **Ein/Aus-Sensortaste** ⓘ eingeschaltet haben, müssen Sie innerhalb von etwa 1 Minute eine Leistungsstufe auswählen. Andernfalls schaltet sich das Gerät aus Sicherheitsgründen selbst ab.

Auswählen einer Kochzone und Einstellen der Leistung

1. Zum Auswählen der Kochzone berühren Sie die Sensortaste für die entsprechende Zone.



2. Zum Einstellen der gewünschten Leistungsstufe berühren Sie die **Sensortasten zum Einstellen der Leistung.**

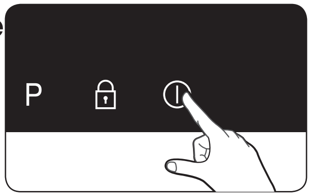


Verwendung des Kochfelds

Falls mehrere Sensortasten gleichzeitig (außer dem **Schieberegler**) länger als 10 Sekunden gedrückt werden, ertönt ein akustisches Signal und das Gerät schaltet sich aus. Drücken Sie zum erneuten Einschalten die Taste **Ein/Aus** ⏻ **.**

Ausschalten des Geräts

Das Gerät wird mit der **Ein/Aus-Sensortaste** ⏻ vollständig ausgeschaltet.

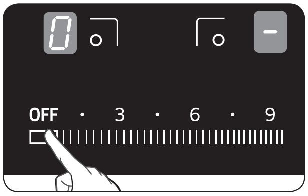


Berühren Sie **die Ein/Aus-Sensortaste** ⏻ etwa 1 Sekunden lang.

Nach dem Ausschalten einer Kochzone oder des Kochfelds wird die Restwärme der entsprechenden Kochzonen mit dem Symbol H (für „heiß") in der digitalen Anzeige angegeben.

Ausschalten einer Kochzone

Um das jeweilige Kochfeld auszuschalten, setzen Sie die Einstellung auf "0" zurück, indem Sie auf dem Bedienfeld "OFF" drücken.



Verwendung der Kindersicherung

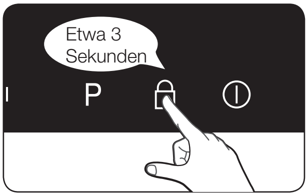
Sie können die Kindersicherung verwenden, um sich selbst davor zu schützen, dass Sie unabsichtlich eine Kochzone einschalten oder das Kochfeld aktivieren.

Sie können das Bedienfeld mit Ausnahme der **Ein/Aus-Sensortaste** ⏻ außerdem während des Kochens verriegeln. Damit lässt sich vermeiden, dass Sie versehentlich die Einstellungen verändern, indem Sie zum Beispiel mit einem Tuch über das Bedienfeld wischen.

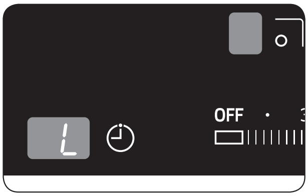
Ein-/Ausschalten der Kindersicherung

1. Berühren Sie die **Sensortaste für die Kindersicherung** 🔒 etwa 3 Sekunden lang.

   Als Bestätigung ertönt ein akustisches Signal.



2. Im Display wird L angezeigt, d.h. die Kindersicherung wurde aktiviert.



3. Zum Ausschalten der Kindersicherung berühren Sie die **Sensortaste für die Kindersicherung** 🔒 erneut etwa 3 Sekunden lang.
   Als Bestätigung ertönt ein akustisches Signal.

TIMER

Es gibt zwei Verwendungsmöglichkeiten für den Timer:

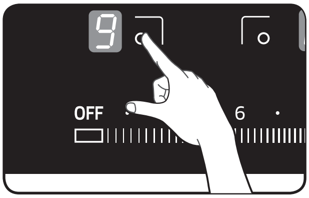
Kochzone mit dem Timer automatisch ausschalten:
Wenn für die Kochzone eine bestimmte Zeit eingestellt wird, schaltet sich die Kochzone ab, sobald diese Zeit abgelaufen ist. Diese Funktion kann auch für mehrere Kochzonen gleichzeitig verwendet werden.

Verwenden des Timers alsKüchenwecker:
Der Küchenwecker kann nur verwendet werden, wenn alle Kochzonen ausgeschaltet sind.

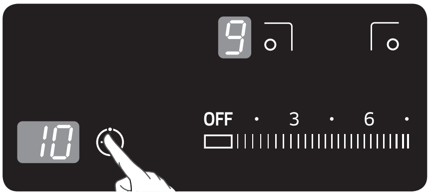
Kochzonen mit dem Timer automatisch ausschalten

Die Kochzone muss eingeschaltet sein, damit Sie eine Zeit für die Abschaltung einstellen können.

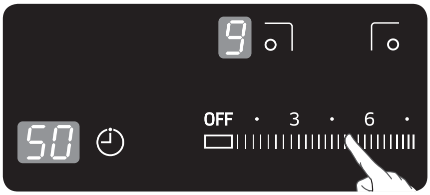
1. Tippen Sie auf die Taste zur Auswahl des Kochfelds



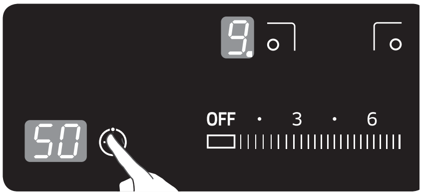
2. Tippen Sie auf die Sensortaste erscheint “10” im Timer-Display und die Anzeige “1” blinkt.



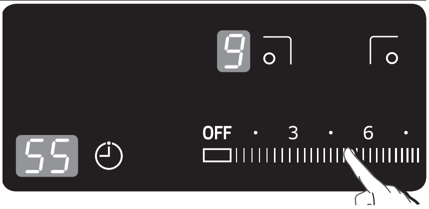
3. Stellen Sie mit dem Touch Control Schieberegler die Zeit ein (10min, 20min, … 90min)



4. Tippen Sie erneut auf die “Timer”-Sensortaste. “0” beginnt zu blinken.



5. Stellen Sie mit dem Touch Control Schieberegler die Zeit ein. (1min, 2min,… 9min)



Um den Timer zu deaktivieren, stellen Sie die Zeit auf Null. Im Timer-Display erscheint dann “ 00 ”.

Timer als Küchenwecker verwenden

Damit der Küchenwecker verwendet werden kann, muss das Gerät eingeschaltet, aber alle Kochzonen müssen ausgeschaltet sein.

1. Berühren Sie die **Timer-Sensortaste**.
In der Timer-Anzeige erscheint 10.

2. Stellen Sie die gewünschte Zeit mit Hilfe der **Schieberegler** .
Der Küchenwecker ist jetzt aktiviert, und die Restzeit erscheint in der Timer-Anzeige.
Zum Ändern der Restzeit berühren Sie die **Timer-Sensortaste**, und ändern Sie den eingestellten Wert mit Hilfe der **Schieberegler**.

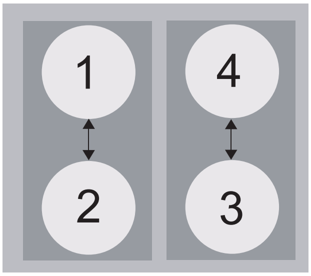
3. Nach Ablauf des Timers ertönt ein Signalton für 30 Sekunden.

Verwendung des Boosters

Der Booster P stellt den einzelnen Kochzonen zusätzliche Leistung zur Verfügung. (Beispiel: es soll eine große Wassermenge zum Kochen gebracht werden.)
Der Booster kann für die einzelnen Kochzonen maximal 5 Minuten aktiviert werden.
Nach Ablauf dieser Zeit kehren die Kochzonen automatisch wieder zur folgenden Leistungsstufe zurück: 9 .

Unter bestimmten Umständen wird der Booster möglicherweise automatisch deaktiviert, um die interne Elektronik des Kochfelds zu schützen.

Leistungsverwaltung



Für die Kochzonen gibt es eine maximale Leistung.
Wenn dieser Leistungsbereich durch Aktivieren des Boosters überschritten wird, reduziert die Leistungsverwaltung automatisch die Leistungsstufe der verbundenen Kochzone.

- Linke Seite: Nr. 1 und Nr. 2 sind als Kochzonen miteinander verbunden
- Rechte Seite: Nr. 3 und Nr. 4 sind als Kochzonen miteinander verbunden

Die Anzeige der jeweiligen Kochzone wechselt von der eingestellten Leistungsstufe zur höchsten Leistungsstufe.

- Beispiel

Einstellung von Kochzone 3	**Leistungsstufe der verbundenen Kochzone 4**	
	ursprüngliche Leistungsstufe	**automatische geänderte Leistungsstufe**
Booster	Stufe 6	Stufe 2

Empfohlene Einstellungen zum Kochen bestimmter Lebensmittel

Die Angaben in der nachfolgenden Tabelle dienen nur als Richtlinie. Die je nach Garverfahren erforderliche Leistungsstufe hängt von einer Reihe verschiedener Variablen wie u. a. der Qualität des Kochgeschirrs sowie vom Typ und der Menge der gekochten Lebensmittel ab.

Leistungsstufe	Garverfahren	Beispiele
9/P	Erhitzen anbraten braten	Erhitzen großer Flüssigkeitsmengen, Nudeln kochen, Fleisch braten (Gulasch anbraten, Fleisch schmoren)
7-8	Intensiv Braten	Steak, Schnitzel, Rösti, Würstchen, Eierkuchen
5-6	Braten	Schnitzel / Gyros, Leber, Fisch, Frikadellen, Spiegeleier
3-4	Dünsten dämpfen kochen	Dünsten und dämpfen kleiner Mengen an Gemüse, kochen von Reis und Milchgerichten.
1-2	Schmelzen	Zerlassen von Butter, auflösen von Gelatine, schmelzen von Schokolade

Die in der obigen Tabelle angezeigten Leistungsstufen dienen nur als Anhaltspunkt und zu Ihrer Hilfe.

Sie müssen die Leistungsstufe entsprechend Ihren Töpfen und den jeweiligen Lebensmitteln einstellen.

Reinigung und Pflege

Reinigung des Kochfelds

⚠ WARNUNG Reinigungsmittel dürfen mit der heißen Glaskeramikfläche nicht in Kontakt kommen. Alle Reinigungsmittel müssen nach dem Säubern mit ausreichenden Mengen an klarem Wasser entfernt werden, weil sie eine ätzende Wirkung entfalten können, wenn die Oberflähe heiß wird. Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel wie Grill- oder Ofensprays, Scheuerschwämme oder Pfannenkratzer.

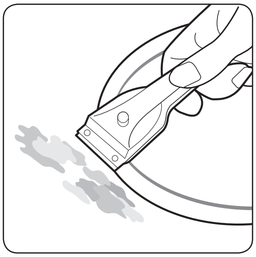
Reinigen Sie die Glaskeramikfläche nach jeder Verwendung, wenn sie noch handwarm ist. Auf diese Weise verhindern Sie, dass ausgelaufenes Material in die Oberfläche eingebrannt wird. Entfernen Sie Kalkablagerungen, Wasserränder, Fetttropfen und metallische Verfärbungen mit einem handelsüblichen Reinigungsmittel für Glaskeramik oder Edelstahl.

Leichte Verschmutzung

1. Wischen Sie die Glaskeramikfläche mit einem feuchten Tuch ab.
2. Reiben Sie sie mit einem sauberen Tuch trocken. Es dürfen keinerlei Reste von Reinigungsmittel auf der Oberfläche bleiben.
3. Reinigen Sie die ganze Glaskeramikfläche einmal in der Woche gründlich mit einem handelsüblichen Reinigungsmittel für Glaskeramik oder Edelstahl.
4. Wischen Sie die Glaskeramikfläche mit ausreichend klarem Wasser ab, und reiben Sie sie mit einem sauberen, fusselfreien Tuch trocken.

Hartnäckiger Schmutz

1. Übergekochte Lebensmittel und hartnäckige Spritzer entfernen Sie mit einem Glasschaber.
2. Halten Sie den Glasschaber schräg zur Glaskeramikfläche.
3. Entfernen Sie die Verschmutzungen durch Schaben mit der Klinge.



Glasschaber und Glaskeramikreiniger gibt es beim Fachhändler.

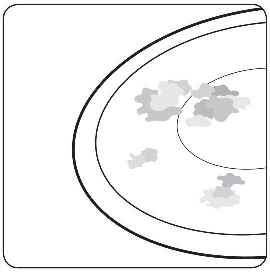
Schwer entfernbare Verschmutzung

1. Entfernen Sie eingebrannten Zucker, geschmolzenen Kunststoff, Aluminiumfolie und andere Materialien mit einem Glasschaber sofort und noch in heißem Zustand.

⚠ WARNUNG Es besteht ein Verbrennungsrisiko, wenn Sie den Glasschaber auf der heißen Kochzone verwenden.

2. Reinigen Sie das Kochfeld nach dem Abkühlen in gewohnter Weise.
   Wenn die Kochzone mit dem geschmolzenen Gut bereits abgekühlt ist, wärmen Sie sie zum Säubern wieder auf.

Kratzer oder dunkle Flecken auf der Glaskeramikfläche, verursacht zum Beispiel von einer Pfanne mit scharfen Kanten, können nicht entfernt werden. Jedoch beeinträchtigen sie die Funktion des Kochfelds nicht.



Kochfeldrahmen (Option)

⚠ WARNUNG Achten Sie darauf, dass kein Essig, Zitronensaft oder Kalkentferner auf den Kochfeldrahmen gelangt. Andernfalls können stumpfe Flecken entstehen.

1. Wischen Sie den Rahmen mit einem feuchten Tuch ab.
2. Feuchten Sie getrocknete Rückstände mit einem nassen Tuch an. Wischen Sie sie anschließend ab, dann reiben Sie die Oberfläche trocken.

So vermeiden Sie Schäden an Ihrem Gerät

- Verwenden Sie das Kochfeld nicht als Arbeitsfläche; stellen Sie keine Gegenstände darauf ab.
- Schalten Sie Kochzonen nicht ein, wenn kein Kochgeschirr auf dem Kochfeld steht oder wenn das Kochgeschirr leer ist.
- Glaskeramik ist sehr hart und unempfindlich auch gegen starke Temperaturschwankungen, aber sie ist nicht unzerbrechlich. Sie kann durch ein besonders scharfes oder schweres Objekt beschädigt werden, das auf die Glaskeramikfläche fällt.
- Stellen Sie keine Töpfe und Pfannen auf den Kochfeldrahmen. Dadurch kann es zu Kratzern und Schäden an der Oberfläche kommen.

- Vermeiden Sie es, saure Flüssigkeiten, wie zum Beispiel Essig, Zitronensaft und Kalkentferner auf den Kochfeldrahmen zu schütten, da solche Flüssigkeiten stumpfe Flecken verursachen können.
- Wenn Zucker oder zuckerhaltige Lebensmittel mit einer heißen Kochzone in Kontakt kommen und schmelzen, sollten Sie die Rückstände sofort, also während sie noch heiß sind, mit einem Küchenschaber entfernen. Nach dem Abkühlen kann es beim Entfernen zur Beschädigung der Oberfläche kommen.
- Halten Sie schmelzbare Gegenstände und Materialien wie Kunststoff, Aluminiumfolie und Bratfolien von der Glaskeramikfläche entfernt. Wenn solche Dinge auf dem Kochfeld schmelzen, müssen sie sofort mit einem Schaber entfernt werden.

Garantie und Service

Häufig gestellte Fragen und Fehlerbehebung

Aus einem geringfügigen Fehler kann eine Fehlfunktion entstehen, die Sie mit den folgenden Anweisungen selbst korrigieren können. Versuchen Sie aber keine weitergehenden Reparaturen, wenn die folgenden Anweisungen in einem bestimmten Fall nicht helfen.

⚠ WARNUNG Reparaturen des Geräts dürfen nur von entsprechend geschultem Fachpersonal vorgenommen werden. Unsachgemäß durchgeführte Reparaturen können den Benutzer erheblichen Risiken aussetzen. Wenn Ihr Gerät repariert werden muss, setzen Sie sich bitte mit Ihrem Kundendienstcenter in Verbindung.

Was ist zu tun, wenn die Kochzonen nicht funktionieren?

Mögliche Antworten finden Sie nachfolgend:

- Die Sicherung im Sicherungskasten hat ausgelöst. Sie muss wieder eingeschaltet bzw. ersetzt werden. Wenn die Sicherungen mehrmals auslösen, rufen Sie einen zugelassenen Elektriker.
- Prüfen Sie, ob das Gerät richtig eingeschaltet ist.
- Prüfen Sie, ob die Anzeigen auf dem Bedienfeld leuchten.
- Prüfen Sie, ob die Kochzone eingeschaltet ist.
- Prüfen Sie, ob die Kochzonen auf die gewünschten Leistungsstufen eingestellt sind.

Was ist zu tun, wenn die Kochzonen nicht angeschaltet werden können?

Mögliche Antworten finden Sie nachfolgend:

- Zwischen dem Betätigen der Ein/Aus-Sensortaste und dem Einschalten der Kochzone sind mehr als 10 Sekunden vergangen (siehe Abschnitt „Einschalten des Geräts“).
- Das Bedienfeld wird teilweise von einem feuchten Tuch verdeckt oder es ist eine Flüssigkeit darüber gelaufen.

Was ist zu tun, wenn die ganze Anzeige außer der Restwärmeanzeige H plötzlich verschwindet?

Zwei mögliche Ursachen:

- Die Ein/Aus-Sensortaste wurde versehentlich betätigt.
- Das Bedienfeld wird teilweise von einem feuchten Tuch verdeckt oder es ist eine Flüssigkeit darüber gelaufen.

Was ist zu tun, wenn nach dem Ausschalten der Kochzonen die Restwärme nicht angezeigt wird H?

Mögliche Antworten finden Sie nachfolgend:

- Die Kochzone wurde nur kurz verwendet und ist deshalb nicht heiß genug. Wenn die Kochzone heiß ist, setzen Sie sich bitte mit dem Kundendienst in Verbindung.

Was ist zu tun, wenn eine Kochzone nicht ein- oder ausgeschaltet werden kann?

Mögliche Ursachen:

- Das Bedienfeld wird teilweise von einem feuchten Tuch verdeckt oder es ist eine Flüssigkeit darüber gelaufen.
- Die Kindersicherung ist aktiviert.

Was ist zu tun, wenn die Anzeige E3 E4 leuchtet?

Mögliche Ursachen:

- Das Kochfeld ist überhitzt durch unsachgemäßen Gebrauch (z. B. mit leerem Topf). Drücken Sie nach dem Abkühlen die Ein/Aus-Sensortaste, um die Fehlermeldung zurückzustellen.

Was ist zu tun, wenn die Anzeige U leuchtet?

Mögliche Ursachen:

- Kochgeschirr ungeeignet oder zu klein oder kein Topf auf der Kochzone.
- Sobald Sie geeignetes Kochgeschirr verwenden, verschwindet die angezeigte Meldung von selbst.

Was ist zu tun, wenn der Lüfter nach dem Abschalten weiterläuft?

Mögliche Ursachen:

- Auch nach Benutzung des Kochfelds bleibt der Lüfter weiter angeschaltet, um das Gerät weiter abzukühlen.
- Nachdem die Elektronik des Kochfelds abgekühlt ist, wird der Lüfter ausgeschaltet.

Wenn Sie wegen eines Bedienungsfehlers eine Serviceleistung anfordern, kann dies sogar während der Garantiezeit kostenpflichtig sein.

SERVICE

Ehe Sie Unterstützung oder Serviceleistungen anfordern, lesen Sie den Abschnitt „Fehlerbehebung".
Wenn Sie weiterhin Hilfe benötigen, befolgen Sie die nachfolgenden Anweisungen.

Handelt es sich um eine technische Störung?

Wenn dem so ist, setzen Sie sich bitte mit dem Kundendienst in Verbindung.
Bereiten Sie sich schon vorher auf das Gespräch vor. Damit vereinfachen Sie die Fehlerdiagnose und auch die Entscheidung, ob ein Kundendienstbesuch notwendig ist.
Bitte notieren Sie die folgenden Informationen.

- Welches Problem tritt auf?• Unter welchen Umständen tritt das Problem auf?

Wenn Sie anrufen, sollten Sie bitte das Modell und die Seriennummer Ihres Geräts bereithalten. Diese Informationen finden Sie auf dem Typenschild:

- Modellbezeichnung
- Seriennummer (15 Stellen)

Wir empfehlen Ihnen, diese Informationen vor Einbau des Geräts hier im Handbuch zu notieren, damit sie später leicht aufzufinden sind.

Modell: ______________________

Seriennummer: ______________________

Wann entstehen Ihnen sogar während der Garantiezeit Kosten?

- Wenn Sie das Problem durch Anwenden einer der Lösungen aus dem Abschnitt „Fehlerbehebung" selbst hätten lösen können.
- Wenn der Kundendiensttechniker mehrere Serviceanläufe durchführen muss, weil ihm vor seinem Besuch nicht alle relevanten Informationen zur Verfügung gestellt wurden und deshalb beispielsweise zusätzliche Fahrten für Ersatzteile erforderlich sind. Wenn Sie sich auf Ihren Telefonanruf in der oben beschriebenen Weise vorbereiten, ersparen Sie sich die Kosten dieser Fahrten.

Technische Daten

Technische Daten

		NZ64H37070K NZ64H37075K
Maße des Geräts	Breite	590 mm
	Tiefe	520 mm
	Höhe	57 mm
Maße des Ausschnitts in der Arbeitsplatte	Breite	560 mm
	Tiefe	490 mm
Betriebsspannung		220 - 240 V /400V~ 50 / 60 Hz
Maximale Leistungsaufnahme		7.2 kW
Gewicht(NZ64H37070K)	Netto	10.5 kg
	Brutto	12.0 kg
Gewicht(NZ64H37075K)	Netto	10.7 kg
	Brutto	12.2 kg

Kochzonen

Position	Durchmesser	Leistung
Hinten links	220 mm	2350 W/mit Booster 2600 W
Vorne links	140 mm	1250 W/mit Booster 1500 W
Vorne rechts	220 mm	2350 W/mit Booster 2600 W
Hinten rechts	140 mm	1250 W/mit Booster 1500 W

Notizen:

Notizen:

Bei Fragen oder Hinweisen

Land	Rufen Sie uns an	Oder besuchen Sie uns unter:
BOSNIA	05 133 1999	
BULGARIA	07001 33 11 , normal tariff	
CROATIA	062 - SAMSUNG (062-726-7864)	
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	
HUNGARY	06-80-SAMSUNG (726-7864)	
MACEDONIA	023 207 777	
MONTENEGRO	020 405 888	
POLAND	0 801-1SAMSUNG (172-678) +48 22 607-93-33	
ROMANIA	08008 SAMSUNG (08008 726 7864) TOLL FREE No.	
SERBIA	0700 SAMSUNG (0700 726 7864)	
SLOVAKIA	0800-SAMSUNG (0800-726-786)	
LITHUANIA	8-800-77777	
LATVIA	8000-7267	
ESTONIA	800-7267	
AUSTRIA	0810 - SAMSUNG (7267864, € 0.07/min)	www.samsung.com
DENMARK	70 70 19 70	
FINLAND	09 85635050	
FRANCE	01 48 63 00 00	
GERMANY	0 180 5 SAMSUNG bzw. 0 180 5 7267864* (*0,14€/Min. aus dem dt. Festnetz, aus dem Mobilfunk max.0,42€/Min.)	
ITALIA	800-SAMSUNG(726-7864)	
CYPRUS	8009 4000 only from landline (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
GREECE	80111-SAMSUNG(80111 726 7864) only from landline (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
LUXEMBURG	261 03 710	
NETHERLANDS	0900-SAMSUNG (0900-7267864) (€ 0,10/Min)	
NORWAY	815-56 480	
PORTUGAL	80820-SAMSUNG(726-7864)	
SPAIN	902 - 1 - SAMSUNG (902 172 678)	
SWEDEN	0771 726 7864 (SAMSUNG)	
U.K	0330 SAMSUNG (7267864)	
EIRE	0818 717100	
SWITZERLAND	0848 - SAMSUNG(7267864, CHF 0.08/min)	www.samsung.com/ch (German) www.samsung.com/ch_fr/(French)
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be (Dutch) www.samsung.com/be_fr (French)